



Ragout Bianco: Rigatoni mit Rindshackfleisch in cremiger Rüebli-Sellerie-Sauce

Family 15 – 25 Minuten • 969 kcal • Tag 2 kochen



Rigatoni



Rüebli



Stangensellerie



Zwiebel



Knoblauchzehe



Halbrahm aus Saland



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Petersilie, glatt



HelloFresh Beef Gehacktes

DAS GING SCHNELL?

Entdecke die große Auswahl an schnellen Rezepten für nächste Woche.



ZEIT SPAREN



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab. Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Pouletbouillonpulver*

Kochutensilien

1 Knoblauchpresse, 1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Rigatoni 15)	1 x 270 g	1 x 500 g
Rüebli	1 x 100 g	2 x 100 g
Stangensellerie 10)	1 x 50 g	2 x 50 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Petersilie, glatt	1 x 10 g**	1 x 10 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 490 g)
Brennwert	829 kJ/ 198 kcal	4056 kJ/ 969 kcal
Fett	7.4 g	36.3 g
- davon ges. Fettsäuren	2.3 g	11 g
Kohlenhydrate	21.6 g	105.8 g
- davon Zucker	2.4 g	11.9 g
Eiweiss	10.8 g	53 g
Salz	0.4 g	1.95 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **10)** Sellerie **15)** Weizen

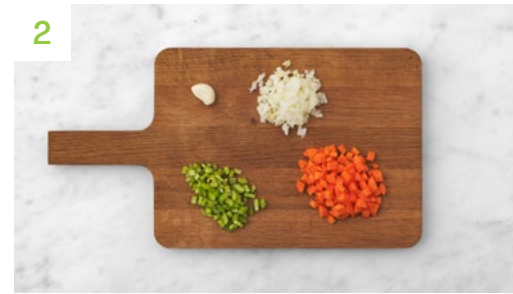
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser*** füllen, kräftig **salzen*** und aufkochen. **Pasta** hinzugeben und 10 – 11 Min. bissfest garen. Danach durch ein Sieb abgiessen und dabei 100 ml [200 ml] **Kochwasser** auffangen.



Gemüse schneiden

Zwiebel grob würfeln.

Rüebli längs vierteln und in 0.5 cm Stücke schneiden.

Sellerie längs halbieren und in 0.5 cm Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen.



Hackfleisch anbraten

Eine grosse Bratpfanne ohne Fettzugabe erhitzen.

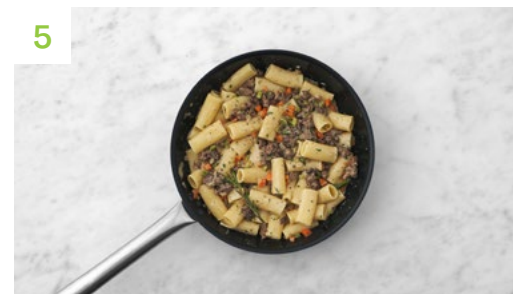
Hackfleisch und **Gemüse** darin 5 – 6 Min. anbraten.

Knoblauch dazupressen und 30 weitere Sek. anbraten.



Petersilie hacken

In der Zwischenzeit **Petersilienblätter** grob hacken.



Für die Sauce

Bratpfanninhalt mit **Halbrahm**, **Kochwasser** und 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver*** ablöschen. Hälfte des **Hartkäses** und Hälfte der **Petersilie** in die **Sauce** rühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Pasta in die **Sauce** geben und gut vermengen.



Anrichten

Pasta auf tiefe Teller verteilen. Mit restlichen **Hartkäse** und **Petersilie** toppen und mit **Pfeffer*** garnieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde ein!>

