



Tomatige Rigatoni mit Rindshackfleisch getoppt mit frischen Kräutern und Hartkäse

Family One-Pot-Gericht 20 – 30 Minuten • 1094 kcal • Tag 2 kochen

30



HelloFresh Beef Gehacktes



Rigatoni



Tomatenpesto



Basilikum



Gewürzmischung
„Hello Harissa“



Halbrahm aus Saland



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Zwiebel



Knoblauchzehe



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

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Salz*, Pouletbouillonpulver*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Knoblauchpresse und 1 grosser Topf mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Rigatoni 15)	1 x 270 g	1 x 500 g
Tomatenpesto 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	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
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 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. 680 g)
Brennwert	669 kJ/ 160 kcal	4577 kJ/ 1094 kcal
Fett	7.6 g	52 g
– davon ges. Fettsäuren	3.3 g	22.8 g
Kohlenhydrate	15.1 g	103.3 g
– davon Zucker	1.4 g	9.8 g
Eiweiss	7.7 g	52.9 g
Salz	0.41 g	2.82 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 **14)** Schwefeldioxyde und Sulfite **15)** Weizen

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



1 Kurze Vorbereitung

Erhitze 500 ml [1000 ml] **Wasser*** im Wasserkocher.

Basilikumblätter fein hacken.

Zwiebel halbieren, abziehen und fein hacken.

Knoblauchzehe abziehen.



2 Zutaten anbraten

In einem grossen Topf mit Deckel 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Knoblauch hineinpressen, **Rindschackfleisch** und gehackte **Zwiebel** dazugeben und alles 2 – 3 Min. anbraten. Dabei das **Hackfleisch** gut zerkleinern.



3 Pasta kochen

Topfinhalt mit **Halbrahm** und 500 ml [1000 ml] heissem **Wasser*** ablöschen.

6 g [12 g] **Pouletbouillonpulver*** und „**Hello Harissa**“ dazugeben.

Rigatoni unterrühren, aufkochen und abgedeckt ca. 11 – 13 Min. köcheln lassen, bis die **Nudeln** bissfest sind. Zwischendurch mehrmals umrühren.

Besonders zum Schluss, wenn das **Wasser** fast verkocht ist, musst Du öfter umrühren, damit die **Nudeln** nicht ansetzen!



4 Weiter geht's

Tomatenpesto unter die fertig gegarten **Rigatoni** rühren.



5 Pasta vollenden

Die Hälfte vom **geraspelten Hartkäse** hinzugeben und gut vermengen, bis der **Käse** geschmolzen ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Pasta auf tiefen Tellern anrichten, mit **Basilikum** und restlichem **Hartkäse** toppen und geniessen.

En Guete!

Harissa

Harissa ist eine aus dem afrikanischen Raum stammende scharfe Gewürzmischung, die viel gemahlene Chili beinhaltet. Geh vorsichtig bei der Dosierung um.

Du liebst HelloFresh?

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





Tomato rigatoni with minced beef topped with fresh herbs and cheese

Family One-pot dish 20–30 minutes • 1094 kcal • Cook on day 2



HelloFresh minced beef



Rigatoni



Tomato pesto



Basil



"Hello Harissa" spice mix



Single cream from Saland



Flaked Italian-style hard cheese



Onion



Garlic clove



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

Let's get started

Wash the fruit, vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Water*, salt*, chicken stock powder*, oil*, pepper*

Cooking utensils

1 garlic press and 1 large pot with lid

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
HelloFresh minced beef*	1 x	250 g	1 x	500 g
Rigatoni 15)	1 x	270 g	1 x	500 g
Tomato pesto 14)	1 x	25 g	1 x	50 g
Basil	1 x	10 g**	1 x	10 g
“Hello Harissa” spice mix	1 x	4 g	2 x	4 g
Single cream from Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Flaked Italian-style hard cheese 7) 8)	1 x	40 g	2 x	40 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 680 g)
Calories	669 kJ/160 kcal	4577 kJ/1094 kcal
Fat	7.6 g	52 g
– of which saturated fats	3.3 g	22.8 g
Carbohydrate	15.1 g	103.3 g
– of which sugar	1.4 g	9.8 g
Protein	7.7 g	52.9 g
Salt	0.41 g	2.82 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7**) Milk (including lactose) **8**) Eggs **14**) Sulphur dioxide and sulphites **15**) Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



Quick preparation

Heat 500 ml [1000 ml] water in the kettle.

Finely chop the basil leaves.

Halve, peel and finely chop the onion.

Peel the garlic.



Sauté the ingredients

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large pot with a lid on a medium heat.

Press in the garlic, add the minced beef and chopped onion, then fry for 2–3 min. Break up the mince well.



Cook the pasta

Deglaze the pot with the single cream and 500 ml [1000 ml] hot water*.

Add 6 g [12 g] chicken stock powder* and the “Hello Harissa”.

Stir in the rigatoni, bring to the boil, cover and simmer for 11–13 min. until the pasta is al dente. Stir regularly.

Particularly at the end, when the most of the water has boiled away, you will need to stir more often to prevent the pasta from sticking.



On to the next step

Stir the tomato pesto into the cooked rigatoni.



Finish the pasta

Add half of the flaked hard cheese and mix well until the cheese has melted. Season with salt* and pepper*.



Serve

Serve the pasta on deep plates, top with the basil and remaining cheese and enjoy.

Bon appetit!

Harissa

Harissa is a hot spice mix from Africa that contains lots of ground chilli. Go easy with it!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/





Rigatoni à la tomate avec viande de bœuf hachée parsemés d'herbes fraîches et de fromage à pâte dure râpé

Famille Plat One-Pot 20 – 30 minutes • 1094 kcal • Cuisiner au 2e jour

30



Viande de bœuf hachée HelloFresh



Rigatoni



Pesto de tomate



Basilic



Mélange d'épices « Hello Harissa »



Crème demi-écrémée de Saland



Copeaux de fromage italien à pâte dure



Oignon



Gousse d'ail



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

C'est parti

Laver les fruits, les légumes et les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Eau*, sel*, bouillon de volaille en poudre*, huile*, poivre*

Ustensiles de cuisine

1 presse-ail et 1 grande casserole avec couvercle

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Viande de bœuf hachée HelloFresh	1x 250 g	1x 500 g
Rigatoni 15)	1x 270 g	1x 500 g
Pesto à la tomate 14)	1x 25 g	1x 50 g
Basilic	1x 10 g**	1x 10 g
Mélange d'épices « Hello Harissa »	1x 4 g	2x 4 g
Crème demi-écrémée de Saland 7)	1x 150 g	2x 150 g
Copeaux de fromage italien à pâte dure 7) 8)	1x 40 g	2x 40 g
Oignons	1x 100 g	2x 100 g
Gousse d'ail	1x 4 g	2x 4 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 680 g)
Valeur calorique	669 kJ/ 160 kcal	4577 kJ/ 1094 kcal
Lipides	7,6 g	52 g
– dont acides gras saturés	3,3 g	22,8 g
Glucides	15,1 g	103,3 g
– dont sucre	1,4 g	9,8 g
Protéines	7,7 g	52,9 g
Sel	0,41 g	2,82 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7) lait (comprenant du lactose) 8) œufs 14) dioxydes de soufre et sulfites 15) blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



1 Préparation rapide

Faire chauffer 500 ml [1000 ml] d'eau dans la bouilloire.

Hacher finement les feuilles de basilic.

Couper l'oignon en deux, éplucher et ciseler.

Peler la gousse d'ail.



2 Faire revenir les ingrédients

Faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* à feu moyen dans une grande casserole.

Presser l'ail, ajouter la viande de bœuf hachée et l'oignon haché et faire revenir le tout pendant 2 à 3 min. Bien écraser la viande hachée.



3 Faire cuire les pâtes

Dégeler le contenu de la casserole avec la crème demi-écrémée et 500 ml [1000 ml] d'eau* chaude.

Ajouter 6 g [12 g] de bouillon de volaille en poudre* et du « Hello Harissa ».

Ajouter les rigatoni, porter à ébullition et laisser mijoter à couvert pendant environ 11 – 13 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Remuer plusieurs fois entre-temps.

Mélanger régulièrement, surtout vers la fin de la cuisson, lorsque l'eau* est presque évaporée, pour que les pâtes ne collent pas !



4 Ça continue

Ajouter le pesto de tomate aux rigatoni cuits et mélanger.



5 Finir les pâtes

Ajouter la moitié du fromage et bien mélanger jusqu'à ce qu'il ait fondu. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.



6 Dresser

Disposer les pâtes dans des assiettes creuses, garnir avec le basilic et le reste de fromage à pâte dure, puis déguster.

Bon appétit !

Harissa

La harissa est un mélange d'épices originaire d'Afrique qui contient beaucoup de piment moulu. Faites attention au dosage.

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

