



Strozzapreti mit käsiger Bolognese und frischer Tomate

Family extra schnell 15 – 25 Minuten • 865 kcal • Tag 2 kochen



HelloFresh gemischtes Gehacktes



frische Strozzapreti



Rüebli



stückige Tomaten



Tomatenpesto



Hartkäse ital. Art, gerieben



Zwiebel



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



Tomate (Roma)

SCHNELL PROBIEREN!

Unser 15 Min. Tipp für Dich



ZEIT SPAREN

Nächste Woche im Menü:

GARNELEN AUF SPAGHETTI



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

Los geht's

Wasche das Gemüse.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Zucker*, Öl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 Gemüseraffel, 1 grosser Topf, 1 Sieb und 1 grosse Bratpfanne mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh gemischtes Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
frische Strozzapreti 15)	1 x 250 g	1 x 500 g
Rüebli	1 x 100 g	2 x 100 g
stückige Tomaten	1 x 390 g	2 x 390 g
Tomatenpesto 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	1 x 4 g	2 x 4 g
Tomate (Roma)	1 x 100 g	2 x 100 g

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

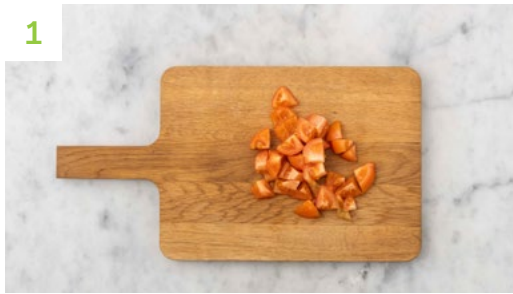
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 630 g)
Brennwert	577 kJ/ 138 kcal	3617 kJ/ 865 kcal
Fett	5.8 g	36.4 g
– davon ges. Fettsäuren	1.9 g	12.1 g
Kohlenhydrate	13.6 g	85.3 g
– davon Zucker	3 g	18.7 g
Eiweiss	5.2 g	32.5 g
Salz	0.49 g	3.05 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)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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



1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zwiebel halbieren und fein würfeln.

Rüebli nach Belieben schälen und grob raspeln.

Tomate in 2 cm grosse Würfel schneiden.



2 Nudeln kochen

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser*** füllen, kräftig **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Strozzapreti hinzugeben und 3 – 5 Min. bissfest garen.

Pasta anschliessend durch ein Sieb abgiessen und kurz beiseitestellen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 Hackfleisch anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen.

Hackfleisch, Zwiebel und **Rüebli** darin 2 – 3 Min. scharf anbraten.

Tomatenwürfel und „**Hello Buon Appetito**“ dazugeben und 2 – 3 Min. weiter anbraten, bis das **Hackfleisch** gebräunt und krümelig ist.



4 Bolognese zubereiten

Hitze reduzieren.

Stückige Tomaten, Tomatenpesto und

1 TL [1.5 TL] **Zucker*** hinzugeben, umrühren und 2 – 3 Min. köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 Bolognese vollenden

Nach der Garzeit gekochte **Nudeln** unter die **Sauce** mischen und **geriebenen Käse** darüber verteilen.

Abgedeckt 1 Min. weiter köcheln lassen, bis der **Käse** leicht geschmolzen ist.



6 Anrichten

Pasta auf Tellern anrichten und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

