

Mexikanische Spaghetti Bolognese mit Rindshackfleisch, Mais und Hartkäse

Family **extra schnell** 15 – 25 Minuten • 998 kcal • Tag 2 kochen

26



HelloFresh Beef Gehacktes



Spaghetti



Zwiebel



Tomatenmark



Rüebli



stückige Tomaten



Gewürzmischung
„Hello Piri-Piri“



Hartkäse ital. Art, gerieben



Mais



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

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

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x	250 g	1 x	500 g
Spaghetti (15)	1 x	270 g	1 x	500 g
Zwiebel	1 x	100 g	2 x	100 g
Tomatenmark	1 x	35 g	1 x	70 g
Rüebli	1 x	100 g	2 x	100 g
stückige Tomaten	1 x	390 g	2 x	390 g
Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“	1 x	4 g	2 x	4 g
Hartkäse ital. Art, gerieben (7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Mais	1 x	150 g	1 x	340 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. 720 g)
Brennwert	582 kJ/ 139 kcal	4174 kJ/ 998 kcal
Fett	4.2 g	30.1 g
– davon ges. Fettsäuren	0.5 g	3.5 g
Kohlenhydrate	17.4 g	125.1 g
– davon Zucker	3.6 g	25.5 g
Eiweiss	7.4 g	53.2 g
Salz	0.35 g	2.5 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 (15) Weizen

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



Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser*** im Wasserkocher.

Zwiebel fein würfeln.

Rüebli nach Belieben schälen und grob reiben.

Mais mithilfe des Deckels abgiessen.



Hackfleisch anbraten

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

Zwiebel, Rüebli und **Rindshackfleisch** darin

3 – 4 Min. anbraten. **Mais** hinzufügen und 2 – 3 Min.

mitbraten. Die Hälfte [**gesamtes**] **Tomatenmark**, 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver*** und „**Hello Piri Piri**“ hinzufügen und kurz mitbraten.



Für die Sauce

Bratpfanneninhalt mit **stückigen Tomaten** und 50 ml [100 ml] heissem **Wasser*** ablöschen. Alles verrühren und die **Sauce** 5 Min. köcheln lassen.



Pasta kochen

In einen grossen Topf reichlich kochendes **Wasser*** füllen, kräftig **salzen*** und aufkochen. **Pasta** hinzugeben und 7 – 8 Min. bissfest garen.

Pasta nach Ende der Kochzeit durch ein Sieb abgiessen. Dabei 50 ml [100 ml] **Kochwasser** auffangen.



Sauce vollenden

Das aufgefangene **Kochwasser*** zu der **Sauce** geben und verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Pasta auf Teller verteilen, **Bolognesesauce** darüber geben und mit **Hartkäse** bestreuen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

