

# Rigatoni mit Rindshackfleisch

frischen Kräutern und Käse

One-Pot-Gericht Family 20 – 30 Minuten • 4270 kj/1021 kcal • Tag 2 kochen

26



Rigatoni



HelloFresh Beef Gehacktes



Tomatenpesto



Halbrahm



geriebener Hartkäse



Hartkäse geraspelt



Basilikum



Eschalotte



Knoblauchzehe



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

**Gut, im Haus zu haben**

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

# Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 Knoblauchpresse und 1 grossen Topf mit Deckel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Rigatoni <b>15)</b>	1 x 270 g	1 x 500 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Halbrahm <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Eschalotte	1 x 50 g	2 x 50 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Wasser*, Öl*, Pouletbouillonpulver* Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text nach Geschmack	

\*Gut im Haus zu haben.

\*\*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. 1.000 g)
Brennwert	660 kJ/158 kcal	4270 kJ/1021 kcal
Fett	6.91 g	44.68 g
- davon ges. Fettsäuren	1.63 g	10.54 g
Kohlenhydrate	15.59 g	100.77 g
- davon Zucker	1.15 g	7.45 g
Eiweiss	8.08 g	52.23 g
Salz	0.158 g	1.022 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!)



## Kurze Vorbereitung

Erhitze 500 ml [750 ml | 1000 ml] **Wasser\*** im Wasserkocher.

**Basilikumblätter** fein hacken.

**Eschalotte** halbieren, abziehen und fein hacken.

**Knoblauchzehe** abziehen.



## Zutaten anbraten

1 EL [2 EL] **Öl\*** in einem grossen Topf erhitzen.

**Knoblauch** hineinpressen, **Rindshackfleisch** und **gehackte Eschalotte** dazugeben und alles 2 – 3 Min. anbraten.

Dabei das **Hackfleisch** grob zerteilen.



## Zutaten vorkochen

Topfinhalt mit **Halbrahm**, **Rigatoni**, 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver\***, **Oregano** und 500 ml [1000 ml] **heissem Wasser\***, ablöschen, Hitze reduzieren und abgedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die **Rigatoni** bissfest sind.

Wichtig: Dabei mind. alle 2 Min. umrühren, sonst kleben die **Nudeln** am Topfboden fest.



## Weiter geht's

**Topfinhalt** mit **Tomatenpesto**, ablöschen und ca. 1 Min. weiterköcheln lassen.



## Pasta vollenden

**Geriebenen Hartkäse** hinzugeben und gut vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

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

## En Guete!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!



# Rigatoni with minced beef, fresh herbs and cheese

One-pot dish Family 20-30 minutes • 4.270 kj/1.021 kcal • Cook on day 2

26



Rigatoni



HelloFresh minced beef



Tomato pesto



Single cream



Grated hard cheese



Hard cheese flakes



Basil



Shallots



Garlic clove



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

Good to have at hand

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

# Let's get started

Wash the fruit, vegetables and herbs.

## What you need

1 garlic press and 1 large pot with lid

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Rigatoni <b>15</b>	1 x 270 g	1 x 500 g
HelloFresh minced beef*	1 x 250 g	1 x 500 g
Tomato pesto <b>14</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Single cream <b>7</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Grated hard cheese <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Grated hard cheese <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Basil	1 x 10 g**	1 x 10 g
Shallots	1 x 50 g	2 x 50 g
Garlic clove	1 x 4 g	2 x 4 g
Water*, oil*, chicken stock powder*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

\*Good to have at hand.

\*\*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. 1.000 g)
Calories	660 kJ/158 kcal	4.270 kJ/1.021 kcal
Fat	6.91 g	44.68 g
- incl. saturated fats	1.63 g	10.54 g
Carbohydrate	15.59 g	100.77 g
- incl. sugar	1.15 g	7.45 g
Protein	8.08 g	52.23 g
Salt	0.158 g	1.022 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).



## Short preparation

Boil 500 ml [750 ml | 1.000 ml] water\* in the kettle.

Finely chop the basil leaves.

Halve, peel and finely chop the shallot. Peel the garlic.



## Sauté the ingredients

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\* in a large pot.

Press in garlic, add the minced beef and chopped shallots, and sauté everything for 2-3 min.

While doing so, break up the minced meat a little.



## Pre-cook ingredients

Deglaze the contents of the pot with the single cream, rigatoni, 4 g [8 g] chicken stock powder\*, oregano and 500 ml [1.000 ml] hot water\*, reduce heat, cover and simmer for approx. 10 min. until therigatoni is al dente.

Important: Stir at least every 2 min., otherwise the pasta will stick to the bottom of the pot.



## On to the next step

Add the tomato pesto to the pot, deglaze and simmer for about 1 min. more.



## Finish the pasta

Add the grated hard cheese and mix everything well. Season with salt\* and pepper\*.



## Serve

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

## Bon appetit!

Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!



# Rigatoni au bœuf hachée avec des fines herbes fraîches et du fromage

Plat One-Pot **Famille** 20 – 30 minutes • 4.270 kj/1021 kcal • Cuisiner au 2e jour

26



Rigatoni



Bœuf haché HelloFresh



Pesto de tomates



Crème demi-écrémée



Fromage à pâte dure râpé



Fromage à pâte dure en flocons



Basilic



Échalote



Gousse d'ail



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

**Ingrédients à toujours avoir chez soi**

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

# C'est parti

Laver les fruits, les légumes et les fines herbes.

## Ce dont vous avez besoin

1 presse-ail et 1 grande casserole avec couvercle.

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Rigatoni <b>15)</b>	1 x 270 g	1 x 500 g
Bœuf haché HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Pesto de tomates <b>14)</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Crème demi-écrémée <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Fromage à pâte dure râpé <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Fromage à pâte dure râpé <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Basilic	1 x 10 g **	1 x 10 g
Échalote	1 x 50 g	2 x 50 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g

Eau\*, huile\*, bouillon de volaille en poudre\*

Détails dans le texte

Sel\*, poivre\* selon les goûts

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

\*\*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. 1.000 g)
Valeur calorique	660 kJ/158 kcal	4.270 kJ/1.021 kcal
Lipides	6.91 g	44.68 g
- dont acides gras saturés	1.63 g	10.54 g
Glucides	15.59 g	100.77 g
- dont sucre	1.15 g	7.45 g
Protéines	8.08 g	52.23 g
Sel	0.158 g	1.022 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 (y compris le 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 !)



### Petites préparation

Chauffer 500 ml [750 ml | 1.000 ml] d'eau\* dans la bouilloire.

Hacher finement les feuilles de basilic.

Couper l'échalote en deux, peler et hacher finement. Peler la gousse d'ail.



### Faire revenir les ingrédients

Chauffer 1 cs [2 cs] d'huile\* dans une grande casserole.

Presser l'ail, ajouter la viande de bœuf hachée et l'échalote hachée et faire revenir le tout 2 à 3 min.

Réduire la viande grossièrement en petits morceaux.



### Pré cuire les ingrédients

Dégeler le contenu de la casserole avec la crème demi-écrémée, les rigatoni, 4 g [8 g] de bouillon de poulet en poudre\*, du basilic et 500 ml [1.000 ml] d'eau chaude\* ; réduire le feu et laisser mijoter à couvert pendant env. 10 min jusqu'à ce que les rigatoni soient al dente.

Important : remuer au moins toutes les 2 minutes, sinon les pâtes collent au fond de la casserole.



### Ça continue

Dégeler le contenu de la casserole avec le pesto de tomates et laisser mijoter pendant environ 1 min.



### Finir les pâtes

Ajouter le fromage à pâte dure râpé et bien mélanger. Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.



### Dresser

Servir les pâtes dans des assiettes creuses, garnir de basilic et de fromage à pâte dure en flocons et déguster.

Bon appétit !

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

