

Tomatige Rigatoni mit Rindshackfleisch getoppt mit frischen Kräutern und Käseraspeln

Family One-Pot-Gericht 20 – 30 Minuten • 1036 kcal • Tag 2 kochen

26



Rigatoni



HelloFresh Beef Gehacktes



Tomatenpesto



Halbrahm



Hartkäse geraspelt



Basilikum



Gemüsezwiebel



Knoblauchzehe



Gewürzmischung
„Hello Harissa“



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

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

1 Knoblauchpresse und 1 grossen Topf mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Rigatoni 15)	1 x 270 g	1 x 500 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Tomatenpesto 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Halbrahm 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Gemüsezwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	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	638 kJ/ 152 kcal	4335 kJ/ 1036 kcal
Fett	6.62 g	44.99 g
– davon ges. Fettsäuren	1.56 g	10.61 g
Kohlenhydrate	15.18 g	103.15 g
– davon Zucker	1.39 g	9.42 g
Eiweiss	7.76 g	52.73 g
Salz	0.208 g	1.416 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!)



Kurze Vorbereitung

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

Basilikumblätter fein hacken.

Gemüsezwiebel halbieren, abziehen und fein hacken.

Knoblauchzehe abziehen.



Zutaten anbraten

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

Knoblauch hineinpresse, **Rindshackfleisch** und gehackte **Gemüsezwiebel** dazugeben und alles 2 – 3 Min. anbraten.

Dabei das **Hackfleisch** grob zerteilen.



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.



Weiter geht's

Wenn die **Rigatoni** fertig gegart sind, **Tomatenpesto** unterrühren.



Pasta vollenden

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



Anrichten

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

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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





Tomato rigatoni with ground beef topped with fresh herbs and grated cheese

Family One-pot dish 20-30 minutes • 1036 kcal • Cook on day 2

26



Rigatoni



HelloFresh minced beef



Tomato pesto



Single cream



Grated hard cheese



Basil



Onion



Garlic clove



Spice mix
"Hello Harissa"



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

Let's get started

Wash the fruit, vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

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

Cooking utensils

1 garlic press and 1 large pot with lid

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Rigatoni 15)	1 x	270 g	1 x	500 g
HelloFresh minced beef	1 x	250 g	1 x	500 g
Tomato pesto 14)	1 x	25 g	1 x	50 g
Single cream 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	40 g	2 x	40 g
Basil	1 x	10 g**	1 x	10 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
"Hello Harissa" spice mix	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	638 kJ/ 152 kcal	4335 kJ/ 1036 kcal
Fat	6.62 g	44.99 g
- incl. saturated fats	1.56 g	10.61 g
Carbohydrate	15.18 g	103.15 g
- incl. sugar	1.39 g	9.42 g
Protein	7.76 g	52.73 g
Salt	0,208 g	1,416 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

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.

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

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



Cook the pasta

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

Add 6 g [12 g] chicken stock powder* and "Hello Harissa".

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

Stir regularly.

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



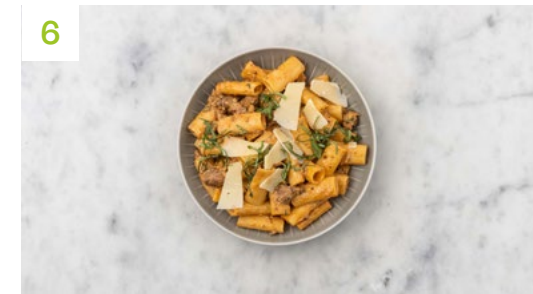
On to the next step

When the rigatoni is cooked, stir in the tomato pesto.



Finish the pasta

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



Serve

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

Bon appetit!

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 garnis d'herbes fraîches et de fromage râpé

Famille Plat One-Pot 20 – 30 minutes • 1036 kcal • Cuisiner au 2e jour

26



Rigatoni



Boeuf haché HelloFresh



Pesto de tomates



Crème demi-écrémée



Fromage râpé



Basilic



Oignon



Gousse d'ail



Mélange d'épices
« Hello Harissa »



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

C'est parti

Laver les fruits, les légumes et les fines herbes.

Ingrédients de base de votre cuisine*

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

Ustensiles de cuisine

1 presse-ail et 1 grande casserole avec couvercle.

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Rigatoni 15)	1 x 270 g	1 x 500 g
Viande de bœuf hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Pesto de tomates 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Crème demi-écrémée 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Basilic	1 x 10 g**	1 x 10 g
Oignon	1 x 100 g	2 x 100 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Mélange d'épices « Hello Harissa »	1 x 4 g	2 x 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	638 kJ/ 152 kcal	4335 kJ/ 1036 kcal
Lipides	6,62 g	44,99 g
- dont acides gras saturés	1,56 g	10,61 g
Glucides	15,18 g	103,15 g
- dont sucre	1,39 g	9,42 g
Protéines	7,76 g	52,73 g
Sel	0,208 g	1,416 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

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

Hacher finement les feuilles de basilic.

Couper l'oignon en deux, peler, puis 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'oignon hachée et faire revenir le tout 2 à 3 min.

Réduire la viande grossièrement en petits morceaux.



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 poudre de bouillon* de volaille et le mélange d'épices « Hello Harissa ».

Ajouter les rigatoni, porter à ébullition et laisser mijoter à couvert pendant environ 11 à 13 min jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.

Remuer plusieurs fois.

Surtout vers la fin du temps de cuisson, lorsque l'eau* est presque évaporée, remuer plus souvent pour que les pâtes ne collent pas.



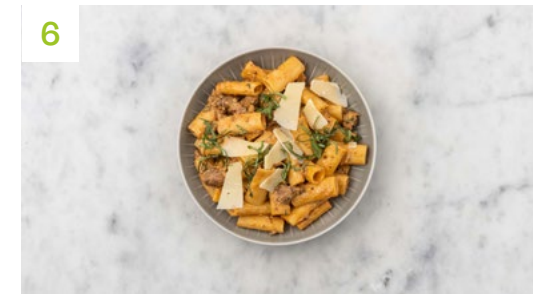
Ça continue

Lorsque les rigatoni sont cuits, incorporer le pesto de tomates.



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*.



Dresser

Servir les pâtes dans des assiettes creuses, garnir de basilic et de fromage râpé et déguster.

Bon appétit !

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

