



PASTA BOLOGNESE

mit Hartkäse und frischen Kräutern



EXPRESS
REZEPT



vorgeschnittener Lauch-
Karotten-Sellerie-Mix



gemischtes Hackfleisch



geriebener Hartkäse



frische Spaghettini



Basilikum



Oregano



Petersilie



Tomatensugo



Rinderbrühe

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

15

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche die **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne** und **1 kleinen Topf**.



1 ZU BEGINN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.
In einem großen Topf für die **Spaghetti** reichlich heißes Wasser zum Kochen bringen.



2 HACKFLEISCH

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** in einem großen Topf erhitzen. **Hackfleisch** darin für 3 – 4 Min. scharf anbraten und dabei zerkleinern. Vorgeschnittenes **Gemüse** zugeben und ca. 1 Min. mitbraten.



3 SOSSE

Gemüse mit **Tomatensugo**, **Rinderbrühpulver** und 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser*** ablöschen und einmal aufkochen lassen. Hitze etwas reduzieren und ca. 6 – 7 Min. weiterköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



4 PASTA KOCHEN

Wasser für die **Pasta salzen*** und **Pasta** darin für 3 Min. bissfest garen. **Pasta** nach Ende der Kochzeit durch ein Sieb abgießen.



5 WÄHRENDDESSEN

Kräuter fein hacken.
Soße mit **Pfeffer*** und **Salz*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Pasta auf tiefe Teller verteilen, mit **Soße**, gehackten **Kräutern** und **Hartkäse** toppen und genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
frische Spaghettini 1) 2)	375 g	500 g	750 g
gemischtes Hackfleisch	200 g	300 g	450 g
Lauch, Karotte, Sellerie, geschnitten	150 g	300 g	300 g
Tomatensugo 11)	300 g	400 g	600 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Basilikum/Oregano/Petersilie	10 g	10 g	10 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Öl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 3	100 ml	150 ml	200 ml
Salz*, Pfeffer*	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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	700 kJ/167 kcal	4.136 kJ/989 kcal
Fett	6,47 g	38,19 g
– davon ges. Fettsäuren	2,33 g	13,78 g
Kohlenhydrate	19,02 g	112,31 g
– davon Zucker	2,35 g	13,90 g
Eiweiß	7,94 g	46,87 g
Salz	0,654 g	3,859 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Sellerie 5) Milch
11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 17 | 15 HelloFRESH