

Salsiccia Bolognese Tradizionale

mit Spaghetti, Mozzarella und Basilikum

Family One-Pot-Gericht 25 – 35 Minuten • 915 kcal • Tag 5 kochen

27



Spaghetti



Salsiccia



Mozzarella



Karotte



Tomate



Knoblauchzehe



Zwiebel



Basilikum



Tomatensugo



Hühnerbrühe



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 großen Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Spaghetti 15	270 g	360 g	500 g
Salsiccia	100 g	200 g	200 g
Mozzarella 7	1	2	2
Karotte DE	1	1	2
Tomate NL ES BE PL MA	2	3	4
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Zwiebel DE	1	2	2
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Tomatensugo	300 g	400 g	600 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 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. 900 g)
Brennwert	443 kJ/106 kcal	3829 kJ/915 kcal
Fett	3,51 g	30,35 g
– davon ges. Fettsäuren	1,59 g	13,75 g
Kohlenhydrate	13,77 g	118,87 g
– davon Zucker	2,50 g	21,62 g
Eiweiß	4,56 g	39,40 g
Salz	0,460 g	3,976 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) **15**) Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko



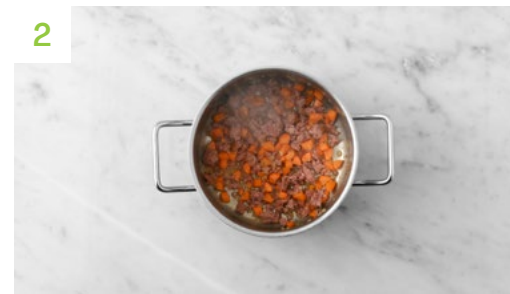
1 Gemüse schneiden

Erhitze 500 ml [750 ml | 1.000 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

Karotte schälen, längs vierteln und in feine Würfel schneiden.

Zwiebel und **Knoblauch** fein würfeln.

Tomaten in 2 cm Würfel schneiden.



2 Salsiccia anbraten

Haut der **Salsiccia** abziehen.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Salsiccia**, **Karotte**, **Zwiebel** und **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. anschwitzen. **Salsiccia** dabei mit dem Rührlöffel krümelig zerkleinern.



3 Für die Soße

Topfinhalt mit 500 ml [750 ml | 1.000 ml] heißem **Wasser***, **Tomatenwürfeln** und **Sugo** ablöschen.

Hühnerbrühe und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz*** dazugeben.



4 Spaghetti kochen

Spaghetti in der Mitte einmal durchbrechen und in den Topf geben.

Gut durchrühren, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 9 – 11 Min. kochen, bis die **Spaghetti** bissfest sind.

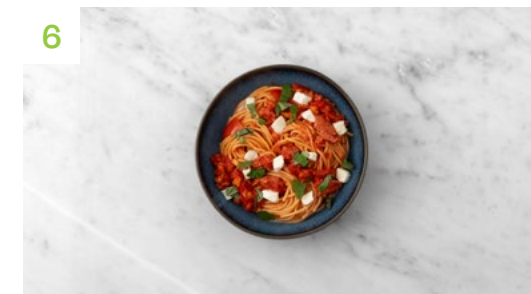
Wichtig: Dabei mind. alle 2 Min. umrühren, sonst kleben die **Spaghetti** am Topfboden fest.



5 Mozzarella schneiden

Basilikumblätter grob zerkleinern.

Mozzarella in kleine Stücke schneiden.



6 Anrichten

Spaghetti mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und auf tiefe Teller verteilen.

Mit **Mozzarella** und **Basilikum** toppen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

