



# Rubble's Marinara Nudelauflauf mit Pfotenabdruck in cremiger Tomatensoße

35 – 45 Minuten • 1675 kcal • Tag 2 kochen

10



Rinderhackfleisch



Rigatoni



Tomatensugo



Kochsahne



Basilikum



Gewürzmischung  
„Hello Buon Appetito“



Büffelmozzarella



Karotte



junger Gouda, gerieben



Rinderbrühe



Panko-Mehl



AB 28. SEPTEMBER  
IM KINO



©2023 Par. Plcs.



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Wasser\*, Olivenöl\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

2 großen Töpfe, 1 Sieb und 1 Auflaufform

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleisch	300 g	400 g	600 g
Rigatoni <b>15)</b>	360 g	500 g	720 g
Tomatensugo	300 g	500 g	600 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g	300 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	6 g	10 g	12 g
Büffelmozzarella <b>7)</b>	125 g	250 g	250 g
Karotte <b>DE)</b>	3	4	6
junger Gouda, gerieben <b>7)</b>	75 g	100 g	150 g
Rinderbrühe	6 g	8 g	12 g
Panko-Mehl <b>15)</b>	25 g	50 g	50 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. 930 g)
Brennwert	751 kJ/179 kcal	7009 kJ/1675 kcal
Fett	8,2 g	76,5 g
– davon ges. Fettsäuren	4,5 g	41,6 g
Kohlenhydrate	17,9 g	167,3 g
– davon Zucker	3,1 g	28,7 g
Eiweiß	8,3 g	77 g
Salz	0,53 g	4,92 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



## 1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Karotte** nach Belieben schälen und grob raspeln.

**Basilikum** in Streifen schneiden.



## 2 Pasta kochen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, kräftig **salzen\*** und aufkochen. **Pasta** hinzugeben und 10 – 11 Min. bissfest garen. Während des Kochens 200 ml [300 ml | 400 ml] **Wasser\*** abnehmen.

**Pasta** nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen.



## 3 Soße ansetzen

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** erhitzen. **Hackfleisch** und **Karotten** darin 3 – 4 Min. scharf anbraten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 4 Soße vollenden

**Rinderbrühe**, „Hello Buon Appetito“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig\*** hinzufügen, umrühren und 1 Min. mitbraten.

Hitze reduzieren, **Tomatensugo**, **Kochwasser\*** und **Kochsahne** hinzufügen, alles gut vermengen und 3 – 4 Min. köcheln lassen.



## 5 Für den Auflauf

**Pasta** zu der **Soße** geben und vermengen.

Alles in eine große Auflaufform geben, mit **Gouda** belegen, **Büffelmozzarella** darüber zupfen und **Panko-Mehl** darauf streuen. Anschließend 15 – 20 Min. im Ofen backen, bis die **Panko** und **Käse** goldbraun sind.



## 6 Anrichten

**Nudelauf** mit **Basilikum** garnieren und nach Belieben aus der Auflaufform servieren.

**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>

