

Rigatoni in cremiger Soße nach Köttbullar Art mit Rinderhackfleisch, Champignons und Preiselbeeren

Family 40 – 50 Minuten • 1039 kcal • Tag 2 kochen

34



Rinderhackfleisch



Wildpreiselbeerenmarmelade



Zwiebel



Petersilie glatt



Schnittlauch



Kochsahne



gemahlener Piment



Hühnerbrühe



Rigatoni



braune Champignons



Worcester Sauce



mittelscharfer Senf

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Öl*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

2 großer Topf, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Wildpreiselbeermarmelade	50 g	75 g	100 g
Zwiebel DE	1	1	2
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
gemahlener Piment	0,5 g**	0,75 g**	1 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Rigatoni 15)	270 g	360 g	500 g
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Worcester Sauce	8 ml	12 ml**	16 ml
mittelscharfer Senf 9)	5 ml**	7,5 ml**	10 ml

**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. 560 g)
Brennwert	777 kJ/186 kcal	4347 kJ/1039 kcal
Fett	7,9 g	44,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3,3 g	18,6 g
Kohlenhydrate	20,9 g	116,9 g
– davon Zucker	4 g	22,4 g
Eiweiß	7,5 g	41,9 g
Salz	0,36 g	2,04 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) **9)** Senf **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland



1 Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Eine Hälfte der **Zwiebel** fein würfeln, die andere in feine Streifen schneiden.

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

Petersilienblätter fein hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



4 Topfinhalt ablöschen

In demselben Topf erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Gehackte Zwiebel, Rinderhackfleisch** und **Champignons** darin 3 – 4 Min. rundherum anbraten.

Topfinhalt mit 200 ml [300 ml | 400 ml] **Wasser*** ablöschen.

Hühnerbrühpulver hineinrühren und alles zusammen 4 – 5 Min. köcheln lassen.



2 Pasta kochen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Rigatoni darin 9 – 11 Min. bissfest kochen.

Anschließend durch ein Sieb abgießen.

Inzwischen mit dem Rezept fortfahren.



5 Pasta vollenden

Kochsahne, Worcester Sauce und die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Senf** zu der **Soße** geben und alles 1 – 2 Min. unter Rühren weiterköcheln lassen, bis die **Soße** etwas eindickt.

Nach Ende der Kochzeit **Rigatoni** und gehackte **Petersilie** hinzugeben. **Pasta** mit **Piment** nach Belieben, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

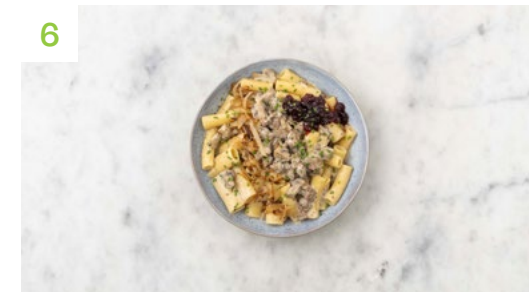
Tipp: *Piment hat ein sehr intensives Aroma, dosiere ihn sparsam.*



3 Zwiebeln anbraten

In einem zweiten großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebelstreifen** hineingeben und 4 – 5 Min. rundherum anbraten, bis diese goldbraun sind.

Zwiebelstreifen anschließend aus dem Topf in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



6 Anrichten

Pasta auf tiefe Teller verteilen. Mit **Zwiebelstreifen, Schnittlauchröllchen** und **Wildpreiselbeermarmelade** 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>

