

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

Family Thermomix kocht • 1039 kcal • Tag 2 kochen

34



Rinderhackfleisch



Wildpreiselbeerenmarmelade



Zwiebel



Petersilie glatt



Schnittlauch



Kochsahne



gemahlener Piment



Hühnerbrühe



Rigatoni



braune Champignons



Worcester Sauce



mittelscharfer Senf



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## \*Basiszutaten aus deiner Küche

Pfeffer\*, Öl\*, Salz\*, Wasser\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf, 1 kleine Schüssel und 1 kleine Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Wildpreiselbeerenmarmelade	50 g	75 g	100 g
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Kochsahne <b>7</b>	150 g	225 g**	300 g
gemahlener Piment	0,5 g**	0,75 g**	1 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Rigatoni <b>15</b>	270 g	360 g	500 g
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Worcester Sauce	8 ml	12 ml**	16 ml
mittelscharfer Senf <b>9</b>	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	4348 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 **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



## Zu Beginn

**Zwiebel** abziehen und halbieren.

**Petersilie** in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Die Hälfte der **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 15 g [15 g | 20 g] **Öl\*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



## Zwiebeln anbraten

Restliche **Zwiebel** in Streifen schneiden.

In einer kleinen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Zwiebelstreifen** hineingeben und 4 – 5 Min. rundherum anbraten, bis diese goldbraun sind. **Zwiebelstreifen** bis zum Anrichten beiseitestellen.



## Für die Soße

**Hackfleisch** in den Mixtopf zugeben, mit dem Spatel etwas auseinander bröseln und

**4 Min./100 °C/Reverse/Stufe 0,5** dünsten.

Währenddessen **Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln.

200 g [150 g | 100 g] **Wasser\***, **Hühnerbrühpulver**, **Champignons**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **8 Min./100 °C/Reverse/Stufe 0,5** garen.

Währenddessen die **Pasta** zubereiten.



## Pasta vollenden

**Kochsahne**, **Worcester Sauce** und die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Senf** in den Mixtopf zugeben und **3 Min./100 °C/Reverse/Stufe 0,5** garen.

**Soße** und **Petersilie** zur **Pasta** in den Topf geben, gut vermischen und nach Belieben mit **Piment**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

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

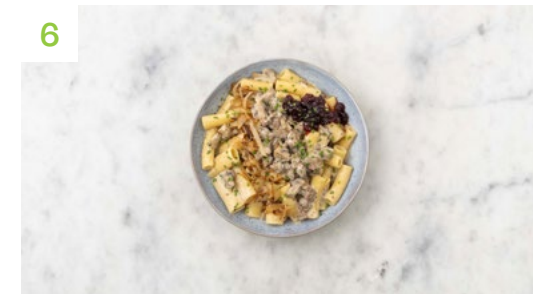


## Pasta kochen

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

**Rigatoni** darin 9 – 11 Min. bissfest kochen. Anschließend durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den Topf geben.

Währenddessen **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und fortfahren.



## 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>

