



Rigatoni nach Cacio e Pepe Art mit Salsiccia und mediterranem Gemüse-Mix

Family **Zeit Sparen** 15 – 25 Minuten • 995 kcal • Tag 2 kochen

24



Salsiccia



Rigatoni



Mediterraner Mix



Kochsahne



Hühnerbrühe



Hartkäse ital. Art, gerieben



Maisstärke



Hartkäse ital. Art, geraspelt



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

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Öl*, Wasser*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 Messbecher und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Salsiccia	100 g	200 g	200 g
Rigatoni 15)	270 g	360 g	500 g
Mediterraner Mix	200 g	300 g	400 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Maissstärke	4 g	6 g	8 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 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. 450 g)
Brennwert	917 kJ/219 kcal	4162 kJ/995 kcal
Fett	9,9 g	44,8 g
– davon ges. Fettsäuren	4,6 g	20,9 g
Kohlenhydrate	23,6 g	107,1 g
– davon Zucker	2,6 g	11,9 g
Eiweiß	8,6 g	38,9 g
Salz	0,91 g	4,12 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) **8)** Eier **15)** Weizen

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

1



Pasta kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf ca. 2,5 L heißes **Wasser*** füllen, 1,5 EL **Salz*** hinzufügen und aufkochen lassen.

Pasta hinzugeben und 11 – 12 Min. bissfest garen.

In einem Messbecher 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser***, **Kochsahne**, **Hühnerbrühe**, **Maissstärke** und 0,5 TL [0,5 TL | 1 TL] **Pfeffer*** glatt rühren.

2



Salsiccia braten

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen.

Salsiccia aus dem Darm lösen, grob in die Pfanne bröseln und 2 – 3 Min. anbraten, bis sie bräunt. Herausnehmen und beiseite stellen.

In der Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Mediterranen Mix darin 3 – 4 Min. anbraten.

Hitze reduzieren, mit dem **Sahnemix** ablöschen und unter Rühren einmal aufkochen lassen.

Geriebenen Hartkäse in die **Soße** rühren.

3



Anrichten

Rigatoni durch ein Sieb abgießen und in die **Soße** geben. Gründlich vermengen und mit **Pfeffer*** abschmecken.

Pasta auf tiefe Teller verteilen, mit **Salsiccia** und **geraspeltem Hartkäse** 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>

