

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

Family Thermomix kocht • 1058 kcal • Tag 2 kochen



Rinderhackfleischzubereitung Wildpreiselbeerenmarmelade



Zwiebel



Petersilie glatt



Schnittlauch



Kochsahne



gemahlener Piment



Hühnerbrühe



Rigatoni



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
Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Wildpreiselbeerenmarmelade	50 g	75 g	100 g
Zwiebel DE NL EG	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
Champignons	125 g	125 g	200 g
Worcester Sauce	16 ml	24 ml	32 ml
mittelscharfer Senf 9	10 ml	10 ml	20 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. 600 g)
Brennwert	733 kJ/175 kcal	4428 kJ/1058 kcal
Fett	7,335 g	44,4 g
– davon ges. Fettsäuren	3,2 g	19,3 g
Kohlenhydrate	20 g	121 g
– davon Zucker	4,3 g	25,7 g
Eiweiß	6,6 g	40 g
Salz	0,83 g	5 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 | 150 g] **Wasser***, **Hühnerbrühpulver**, **Champignons**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **10 Min./100 °C/Reverse/Stufe 0,5** garen.

Währenddessen die **Pasta** zubereiten.



Pasta vollenden

Kochsahne, **Worcester Sauce** und **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>

