

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

Family 40 – 50 Minuten • 1058 kcal • Tag 2 kochen



Rinderhackfleischzubereitung Wildpreiselbeerenmarmelade



Zwiebel



Petersilie glatt



Schnittlauch



Kochsahne



gemahlener Piment



Hühnerbrühe



Rigatoni



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
Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Wildpreiselbeermarmelade	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



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 250 ml [375 ml | 500 ml] **Wasser*** ablöschen.

Hühnerbrühe 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 **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>

