

Strozzapreti Pasta mit käsiger Bolognese und Tomatenpesto

Family extra schnell 15 – 25 Minuten • 914 kcal • Tag 2 kochen

45



frische Strozzapreti



gemischte Hackfleischzubereitung



Karotte



Tomatenpesto



Hartkäse ital. Art, gerieben



Zwiebel



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



Gehackte Tomaten mit Knoblauch und Zwiebeln



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Salz*, Zucker*, Öl*, Wasser*

Kochutensilien

1 Gemüsereibe, 1 großer Topf, 1 Sieb und
1 große Pfanne mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Strozzapreti 15)	250 g	375 g	500 g
gemischte Hackfleischzubereitung	250 g	375 g	500 g
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Tomatenpesto 14)	25 g	50 g	50 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	4 g	6 g	8 g
Gehackte Tomaten mit Knoblauch und Zwiebeln	390 g	390 g	780 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. 590 g)
Brennwert	652 kJ/156 kcal	3825 kJ/914 kcal
Fett	7,2 g	42,2 g
– davon ges. Fettsäuren	2,7 g	15,8 g
Kohlenhydrate	15 g	87,9 g
– davon Zucker	3,3 g	19,5 g
Eiweiß	5,8 g	34,2 g
Salz	0,96 g	5,64 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
14) Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien
IL: Israel **EG:** Ägypten



1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zwiebel halbieren und fein würfeln.

Karotte nach Belieben schälen und grob raspeln.



2 Pasta kochen

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

Strozzapreti hinzugeben und 3 – 5 Min. bissfest garen.

Fertig gekochte **Pasta** anschließend durch ein Sieb abgießen und kurz beiseitestellen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 Hackfleisch anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebel**, **Karotte** und **Hackfleisch** darin 2 – 3 Min. scharf anbraten.

Anschließend „**Hello Buon Appetito**“ zum **Hackfleisch** geben und 1 – 2 Min. weiter anbraten, bis das **Hackfleisch** gar und krümelig ist.



4 Bolognese zubereiten

Hitze reduzieren, **stückige Tomaten**, **Tomatenpesto** und 1 TL [1,5 TL | 1,5 TL] **Zucker*** hinzugeben, umrühren und 2 – 3 Min. köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 Bolognese vollenden

Nach der Garzeit gekochte **Nudeln** unter die **Soße** mischen und **geriebenen Käse** über der **Soße** verteilen. Abgedeckt für 1 Min. weiter köcheln lassen, bis der **Käse** leicht geschmolzen ist.



6 Anrichten

Pasta auf Tellern anrichten und genießen.

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>

