

Ragout Bianco: Rigatoni mit Rinderhackfleisch in cremiger Karotten-Sellerie-Soße

Family extra schnell 15 – 25 Minuten • 983 kcal • Tag 2 kochen



Rinderhackfleischzubereitung



Rigatoni



Karotte



Stangensellerie



Zwiebel



Knoblauchzehe



Petersilie glatt



Rosmarin



Kochsahne



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Gemüsebrühpulver



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Rigatoni 15)	270 g	360 g	500 g
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Stangensellerie 10) DE ES IT	1	1	2
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Petersilie glatt/Rosmarin	10 g	10 g	10 g
Kochsahne 7)	150 g	300 g	300 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Gemüsebrühpulver	4 g	6 g	8 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. 460 g)
Brennwert	886 kJ/212 kcal	4113 kJ/983 kcal
Fett	8,41 g	39 g
– davon ges. Fettsäuren	4,72 g	21,9 g
Kohlenhydrate	23,6 g	109,5 g
– davon Zucker	3,08 g	14,3 g
Eiweiß	10,04 g	46,6 g
Salz	0,92 g	4,29 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

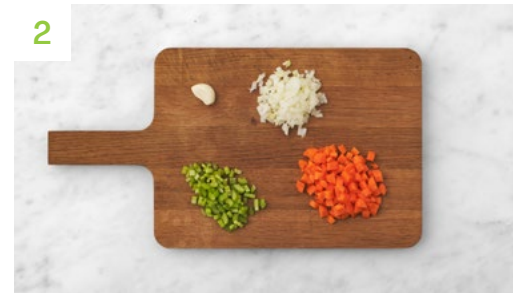
Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **IT:** Italien **EG:** Ägypten



1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, kräftig **salzen*** und aufkochen. **Pasta** hinzugeben und 10 – 11 Min. bissfest garen. Danach durch ein Sieb abgießen und dabei 100 ml [**150 ml** | **200 ml**] **Kochwasser** auffangen.



2 Gemüse schneiden

Zwiebel grob würfeln.

Karotte längs vierteln und in 0,5 cm Stücke schneiden.

Sellerie längs halbieren und in 0,5 cm Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen.



3 Hackfleisch anbraten

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen.

Hackfleisch und **Gemüse** darin 5 – 6 Min. anbraten.

Knoblauch dazupressen, **Rosmarinzwige** dazugeben und 30 weitere Sek. anbraten.



4 Petersilie hacken

In der Zwischenzeit **Petersilienblätter** grob hacken.



5 Für die Soße

Pfanninhalt mit **Kochsahne**, **Kochwasser** und **Gemüsebrühpulver** ablöschen. Hälfte des **Hartkäses** und Hälfte der **Petersilie** in die **Soße** rühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Pasta in die **Soße** geben und gut vermengen.



6 Anrichten

Rosmarinzwige aus der **Soße** entfernen.

Pasta auf tiefe Teller verteilen. Mit restlichen **Hartkäse** und **Petersilie** toppen und mit **Pfeffer*** garnieren.

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>

