

Salsiccia Bolognese Tradizionale mit Spaghetti, Mozzarella und Basilikum

Family One-Pot-Gericht 25 – 35 Minuten • 894 kcal • Tag 5 kochen

26



Spaghetti



Salsiccia



Mozzarella



Karotte



Tomate



Knoblauchzehe



Zwiebel



Basilikum



Tomatensugo



Hühnerbrühe



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Spaghetti 15)	270 g	360 g	500 g
Salsiccia	100 g	200 g	200 g
Mozzarella 7)	1	2	2
Karotte DE NL DK	1	1	2
Tomate NL ES MA	2	3	4
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Zwiebel DE NL NZ	1	2	2
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Tomatensugo	200 g	300 g	400 g
Hühnerbrühe	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. 810 g)
Brennwert	461 kJ/110 kcal	3742 kJ/894 kcal
Fett	3,73 g	30,25 g
– davon ges. Fettsäuren	1,69 g	13,70 g
Kohlenhydrate	14,10 g	114,40 g
– davon Zucker	2,32 g	18,80 g
Eiweiß	4,79 g	38,88 g
Salz	0,428 g	3,470 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) **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland **DK:** Dänemark **ES:** Spanien **MA:** Marokko



Gemüse schneiden

Erhitze 500 ml [750 ml | 1.000 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

Karotte schälen, längs vierteln und in feine Würfel schneiden.

Zwiebel und **Knoblauch** fein würfeln.

Tomaten in 2 cm Würfel schneiden.



Salsiccia anbraten

Haut der **Salsiccia** abziehen.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Salsiccia**, **Karotte**, **Zwiebel** und **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. anschwitzen.

Salsiccia dabei mit dem Rührlöffel krümelig zerkleinern.



Für die Soße

Topfinhalt mit **Tomatensugo** und 500 ml [750 ml | 1.000 ml] heißem **Wasser*** ablöschen.

Hühnerbrühe und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz*** dazugeben.



Spaghetti kochen

Spaghetti in der Mitte einmal durchbrechen und in den Topf geben.

Alles einmal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze abgedeckt 8 – 10 Min. kochen, bis die **Spaghetti** bissfest sind.

Wichtig: Dabei mind. alle 2 Min. umrühren, sonst kleben die **Spaghetti** am Topfboden fest.



Mozzarella schneiden

Basilikumblätter abzupfen und grob zerkleinern.

Mozzarella in kleine Stücke schneiden.



Anrichten

Spaghetti mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und auf tiefe Teller verteilen.

Mit **Mozzarella** und **Basilikum** 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>

