

Cheesy Meatballs auf Penne mit Mozzarella und Kirschtomatensoße

Kids Favorite 30 – 40 Minuten • 1086 kcal • Tag 2 kochen

35



gemischtes Hackfleisch



Penne



Zwiebel



Knoblauchzehe



Karotte



Kirschtomatenpolpa



Hühnerbrühe



Panko-Mehl



mittelscharfer Senf



Gewürzmischung
„Hello Buon Appetito“



Mozzarella



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 große Schüssel, 1 Sieb und 1 Gemüseräibe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Penne 15)	270 g	360 g	500 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Karotte DE	1	2	2
Kirschtomatenpulpa	400 g	600 g**	800 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Panko-Mehl 13) 15)	25 g	50 g	50 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	10 ml	20 ml
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	4 g	6 g	8 g
Mozzarella 7)	1	1,5**	2

**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. 650 g)
Brennwert	703 kJ/168 kcal	4542 kJ/1086 kcal
Fett	5,89 g	38,04 g
– davon ges. Fettsäuren	2,77 g	17,92 g
Kohlenhydrate	19,01 g	122,81 g
– davon Zucker	2,91 g	18,78 g
Eiweiß	8,81 g	56,90 g
Salz	0,561 g	3,621 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 **13)** Glutenhaltiges Getreide **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien



1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Die Hälfte des **Mozzarella**s in 6 [9 | 12] ca. 1 cm große Würfel schneiden. Restlichen **Mozzarella** fein hacken.

In einer großen Schüssel **Panko-Mehl**, **Senf**, **Hackfleisch**, die Hälfte „Hello Buon Appetito“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Aus der **Hackfleischmasse** 6 [9 | 12] flache **Patties** formen, jeweils 1 **Mozzarellawürfel** in die Mitte geben und mit der **Fleischmasse** umhüllen.



2 Gemüse vorbereiten

Zwiebel fein würfeln.

Knoblauch fein hacken.



3 Hackbällchen anbraten

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Hackbällchen** 4 – 5 Min. rundum anbraten, bis sie bräunen. Aus der Pfanne nehmen.

In der Zwischenzeit **Karotte** grob raspeln.



4 Pasta kochen

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.



5 Für die Soße

Die Pfanne aus Schritt 3 erneut erhitzen. **Zwiebeln**, **Karotte** und **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. anschwitzen.

Pfanneninhalt mit **Kirschtomatenpulpa**, restlichem „Hello Buon Appetito“ und **Hühnerbrühe** ablöschen. **Tomatensoße** 10 Min. abgedeckt köcheln lassen.

Hackbällchen in den letzten 5 Min. mitgaren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Penne auf tiefe Teller verteilen und mit der **Soße** toppen. **Hackbällchen** darüber geben und mit dem restlichen **Mozzarella** 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>

