

# Rigatoni-Auflauf mit Bio Rinderhack

## Büffelmozzarella und cremiger Tomatensoße

Family 35 – 45 Minuten • 1634 kcal • Tag 2 kochen

41



Bio Rinderhackfleischzubereitung



Rigatoni



Karotte



Basilikum



Büffelmozzarella



Tomatensugo



Kochsahne



junger Gouda, gerieben



Panko-Mehl



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



Rinderbrühe



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Pfeffer\*, Balsamicoessig\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 Gemüsereibe, 2 großer Topf und 1 Sieb

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bio Rinderhackfleischzubereitung	300 g	400 g	600 g
Rigatoni <b>15</b>	360 g	500 g	720 g
Karotte <b>DE   NL   ES   IL</b>	3	4	6
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Büffelmozzarella <b>7</b>	125 g	250 g	250 g
Tomatensugo	300 g	500 g	600 g
Kochsahne <b>7</b>	150 g	225 g**	300 g
junger Gouda, gerieben <b>7</b>	75 g	100 g	150 g
Panko-Mehl <b>15</b>	25 g	50 g	50 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	6 g	10 g	12 g
Rinderbrühe	6 g	8 g	12 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. 830 g)
Brennwert	820 kJ/196 kcal	6837 kJ/1634 kcal
Fett	8,6 g	71,5 g
– davon ges. Fettsäuren	4,9 g	40,8 g
Kohlenhydrate	20,3 g	169,1 g
– davon Zucker	3,6 g	30,1 g
Eiweiß	9,1 g	75,8 g
Salz	0,96 g	8,01 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 **ES:** Spanien **IL:** Israel



## 1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Karotten** nach Belieben schälen und grob raspeln.

**Basilikum** in Streifen schneiden.



## 2 Pasta kochen

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

**Pasta** hinzugeben und 10 – 11 Min. bissfest garen.

Während des Kochens 200 ml [300 ml | 400 ml]

**Pastawasser\*** abnehmen.

**Pasta** nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen.



## 3 Soße ansetzen

Einen großen Topf ohne Fettzugabe erhitzen.

**Hackfleisch** und **Karotten** darin 3 – 4 Min. scharf anbraten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 4 Soße vollenden

**Rinderbrühe**, „Hello Buon Appetito“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig\*** hinzufügen, umrühren und 1 Min. mitbraten.

Hitze reduzieren, **Tomatensugo**, **Kochsahne** und abgemessenes **Pastawasser\*** zufügen, alles gut vermengen und 3 – 4 Min. köcheln lassen.



## 5 Für den Auflauf

**Pasta** zu der **Soße** geben, vermengen und in eine große Auflaufform geben.

**Auflauf** mit **Gouda** bestreuen, **Büffelmozzarella** darüber zupfen und **Panko-Mehl** darüber verteilen.

**Auflauf** 15 – 20 Min. im Ofen backen, bis **Panko** und **Käse** goldbraun sind.



## 6 Anrichten

**Nudelauf** mit **Basilikum** garnieren und nach Belieben aus der Auflaufform servieren.

**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>

