

# Rigatoni mit Rinderhackfleisch

frischen Kräutern und Käse

Family One-Pot-Gericht 20 – 30 Minuten • 1033 kcal • Tag 2 kochen



Rigatoni



Rinderhackfleisch



Tomatenpesto



Kochsahne



Hühnerbrühe



geriebener Hartkäse



Hartkäse geraspelt



Basilikum



Oregano



Schalotte



Knoblauchzehe



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

Gut im Haus zu haben

Wasser\*, Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*

# Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 Knoblauchpresse und 1 großen Topf mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rigatoni <b>15)</b>	270 g	360 g	500 g
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	450 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	25 g	50 g	50 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
Basilikum/Oregano	10 g	10 g	10 g
Schalotte <b>FR   NL   DE</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Wasser*, Öl*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*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. 630 g)
Brennwert	690 kJ/165 kcal	4322 kJ/1033 kcal
Fett	7,66 g	48,02 g
– davon ges. Fettsäuren	3,51 g	21,96 g
Kohlenhydrate	16,50 g	103,37 g
– davon Zucker	1,47 g	9,24 g
Eiweiß	7,09 g	44,44 g
Salz	0,319 g	1,998 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)** Schwefeldioxyde und Sulfite **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **ES:** Spanien **NL:** Niederlande



## Kurze Vorbereitung

Erhitze 500 ml [750 ml | 1000 ml] **Wasser\*** im Wasserkocher.

**Basilikum-** und **Oreganoblätter** getrennt voneinander fein hacken.

**Schalotte** halbieren, abziehen und fein hacken.

**Knoblauchzehe** abziehen.



## Zutaten anbraten

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** in einem großen Topf erhitzen.

**Knoblauch** hineinpressen, **Rinderhackfleisch** und gehackte **Schalotte** dazugeben und alles 2 – 3 Min. anbraten. Dabei das **Hackfleisch** grob zerteilen.



## Zutaten vorkochen

Topfinhalt mit **Kochsahne**, **Rigatoni**, **Hühnerbrühe**, **Oregano** und 500 ml [750 ml | 1000 ml] heißem **Wasser\***, ablöschen, Hitze reduzieren und abgedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die **Rigatoni** bissfest sind.

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



## Weiter geht's

Topfinhalt mit **Tomatenpesto**, ablöschen und ca. 1 Min. weiterköcheln lassen.



## Pasta vollenden

Geriebenen **Hartkäse** hinzugeben und gut vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Pasta** auf tiefen Tellern anrichten, mit **Basilikum** und gehobeltem **Hartkäse** toppen und genießen.

## Guten Appetit!

### Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!

