



# SCHARFE SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Karotte, Hartkäse und frischen Kräutern

## EXPRESS REZEPT



vorgeschnittener Lauch-  
Karotten-Sellerie-Mix



gemischtes Hackfleisch  
mit Salz und Pfeffer



geriebener Hartkäse



frische Spaghettini



Basilikum



Oregano



Petersilie




Chilipolpa



Rinderbrühe

 15 Minuten

 Stufe 1

 Tag 1-2 kochen

# LOS GEHT'S

Wasche die **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **2 große Töpfe**.



## 1 ZU BEGINN

In einem großen Topf reichlich heißes Wasser zum Kochen bringen.



## 2 HACKFLEISCH ANBRATEN

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** in einem zweiten großen Topf erhitzen. **Hackfleisch** darin für 3 – 4 Min. scharf anbraten und dabei zerkleinern. Vorgeschnittenes **Gemüse** zugeben und ca. 1 Min. mitbraten.



## 3 SOSSE KOCHEN

**Gemüse** mit **Chilipolpa**, **Rinderbrühpulver** und 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser\*** ablöschen und einmal aufkochen lassen. Hitze etwas reduzieren und ca. 6 – 7 Min. weiterköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



## 4 PASTA KOCHEN

Wasser für die **Pasta salzen\*** und **Pasta** darin für 3 Min. bissfest garen. **Pasta** nach Ende der Kochzeit abgießen.



## 5 WÄHRENDEDESSEN

**Kräuter** fein hacken. **Soße** mit **Pfeffer\*** und **Salz\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Pasta** auf tiefe Teller verteilen, mit **Soße**, gehackten **Kräutern** und **Hartkäse** toppen und genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch mit Salz und Pfeffer	300 g	450 g	600 g
vorgeschnittener Lauch-Karotten-Sellerie-Mix 3)	300 g	450 g	600 g
Chilipolpa	1	1½ ☞	2
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
frische Spaghettini 1) 2)	250 g	375 g	500 g
Basilikum/Oregano/Petersilie	10 g	10 g	10 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Öl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 3	100 ml	150 ml	200 ml
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. 700 g)
Brennwert	578 kJ/138 kcal	4.031 kJ/964 kcal
Fett	5,75 g	40,16 g
– davon ges. Fettsäuren	2,24 g	15,64 g
Kohlenhydrate	12,34 g	86,16 g
– davon Zucker	2,32 g	16,20 g
Eiweiß	8,49 g	59,25 g
Salz	0,563 g	3,929 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Sellerie 5) Milch

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# GUTEN APPETIT!