

# Mexican Style Beef Pasta!

## Penne mit Rinderhack und Gemüse

One-Pot-Gericht | Viel Gemüse | Family | 30 – 40 Minuten • 952 kcal • Tag 2 kochen



Penne



Kirschtomatenpolpa



Simmentaler Rinderhackfleisch



Karotte



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Fiesta“



Käse-Mix



Oregano



Petersilie



Rinderbrühe



gelbe Paprika



Gewürzmischung „Hello Piri Piri“



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

Gut im Haus zu haben

Wasser\*, Zucker\*, Salz\*, Pfeffer\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 Knoblauchpresse und 1 großen Topf mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Penne <b>15</b> )	270 g	360 g	500 g
Kirschtomatenpolpa	1	1,5**	2
Simmentaler Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Karotte <b>DE   NL   ES   IL</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Fiesta“	2 g	4 g	4 g
Käse-Mix <b>7</b> )	50 g	75 g	100 g
Oregano/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
gelbe Paprika <b>NL   BE   ES</b>	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Piri Piri“	4 g	6 g	8 g
Wasser*, Zucker*	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. 840 g)
Brennwert	473 kJ/113 kcal	3985 kJ/952 kcal
Fett	3,53 g	29,70 g
– davon ges. Fettsäuren	1,74 g	14,62 g
Kohlenhydrate	14,20 g	119,62 g
– davon Zucker	2,82 g	23,78 g
Eiweiß	5,46 g	45,97 g
Salz	0,293 g	2,469 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 **BE:** Belgien



### Gemüse schneiden

Erhitze 450 ml [675 ml | 900 ml] **Wasser\*** in einem Wasserkocher.

**Knoblauch** abziehen.

**Karotte** schälen, längs halbieren und schräg in ca. 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden.

**Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Blätter vom **Oregano** abzupfen und fein hacken.



### Hackfleisch anbraten

Einen großen Topf auf mittelhoher Hitze erhitzen, **Rinderhack** hinzufügen und für 2 – 3 Min. krümelig anbraten.



### Gemüse anbraten

**Knoblauch** in den Topf pressen, **Gewürzmischung „Hello Fiesta“** und **„Hello Piri Piri“** und gehackten **Oregano** hinzufügen und ca. 1 Minute mit anschwitzen.

**Karotte** und **Paprika** hinzufügen und alles zusammen für weitere 2 Min. anbraten.



### Nudeln kochen

Den Topfinhalt mit **Rinderbrühpulver**, **Kirschtomatenpolpa** und 450 ml [675 ml | 900 ml] heißem **Wasser\***, ablöschen.

**Penne**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** unterrühren, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze abgedeckt 22 – 24 Min. kochen, bis die **Nudeln** gar sind. Wichtig: Dabei mind. alle 3 Min. umrühren, sonst kleben die **Nudeln** am Topfboden fest.



### Währenddessen

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken. Wenn die **Nudeln** gar sind, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



### Anrichten

**Pasta** auf Teller verteilen und mit **Käse-Mix** und gehackter **Petersilie** garnieren.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

