



RS Ricotta-Hackfleisch-Pasta

mit buntem Gemüse und Basilikumcreme



ca. 20min



2 Portionen

Du sehnst dich nach Italien, nach dem grün-weiß-roten Gefühl am Gaumen, und es muss richtig schnell gehen? Dann bist du bei unseren köstlichen Tagliatelle mit saftig-würzigem Hackfleisch genau richtig! Während die Pasta kocht, bereitest du im Handumdrehen eine feine Sauce aus viel Gemüse, Oliven, Kirschtomaten – und natürlich Hackfleisch! Gekrönt wird der Leckerbissen von cremigem Ricotta und feiner Basilikumcreme. Pronto!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Tagliatelle ¹
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 450g Spaghetti-Gemüsemix
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Dose Kirschtomaten
- 250g Ricotta ²
- 1 Pck. Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1139kcal, Fett 52.0g, Kohlenhydrate 112.9g, Eiweiß 51.0g



1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. **Tipp:** Das Wasser ohne Salz vorher im Wasserkocher aufkochen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Oliven zugeben

Die **Oliven** grob schneiden und mit der **Gewürzmischung** untermengen.



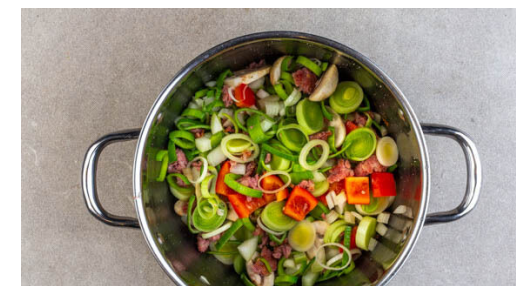
2. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 3-4Min. leicht anbräunen lassen, dabei mit einem Kochlöffel zerteilen.



5. Sauce kochen

Die **Tomaten** unterrühren. Die Flüssigkeit aufkochen und die **Sauce** ca. 3Min. köcheln lassen.



3. Gemüse zugeben

Den **Gemüsemix** mit 1TL Salz zugeben und 3-5Min. mitgaren.



6. Ricotta verfeinern

Die **½ des Ricottas** mit ½EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer glatt rühren. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, dabei ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben, bis die gewünschte Textur erreicht ist. Die **Hackfleisch-Pasta** mit dem **Ricotta** und der **Basilikumcreme** garniert servieren.