



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
- 10g Basilikum

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

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

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.