



Pasta mit cremiger Ricotta-Hackfleisch-Sauce

und fruchtigen Kirschtomaten



ca. 20min



4 Portionen

Italienisches Flair für die unkomplizierte Mittagspause: Herzhaftes Hackfleisch von Rind und Schwein sowie sonnengereifte Kirschtomaten aus der Dose verschmelzen in der Pfanne zu einer intensiv-fruchtigen Basis. Zart schmelzender Ricotta verleiht der Sauce ihre samtige Cremigkeit, die sich perfekt um die frisch gekochte Pasta schmiegt. Ein rundum gelungener Pastagenuss, der im Handumdrehen auf dem Tisch steht!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Tagliatelle ¹
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung ¹
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 500g Ricotta ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- 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 913kcal, Fett 34.2g, Kohlenhydrate 90.8g, Eiweiß 56.1g

1

1. Sauce kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 2-3Min. krümelig anbraten. Mit der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer würzen.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

2

2. Sauce kochen

Die **Kirschtomaten samt Flüssigkeit** mit dem **Hack** verrühren und einmal aufkochen lassen. Die **Tomaten** mit dem Kochlöffel vorsichtig zerdrücken, damit ihr Saft austritt, und die **Sauce** bei mittlerer Hitze ca. 10Min. sanft köcheln lassen. Währenddessen die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen.



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

3

3. Pasta fertigstellen

Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen. Anschließend mit der **½ des Ricottas** in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Pasta** auf tiefe Teller oder Schüsseln verteilen. Den **restlichen Ricotta** auf die **Pasta** klecksen und servieren.



6. Ein Extra gefällt?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischende Getränke, feine **Snacks** oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!