

Rezept

Bunte Bolognese

Ein Rezept von Bunte Bolognese, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Möhren	2 Zwiebeln
2 EL Rapsöl	400 g gemischtes Hackfleisch
Salz	Pfeffer
1 große Dose Tomaten (800 g)	1 Dose Maiskörner (400 g)
1 TL getrocknetes Basilikum	500 g Nudeln

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Möhren waschen, schälen und fein raspeln. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Hackfleisch darin krümelig und braun braten, salzen und pfeffern. Möhren und Tomaten samt Flüssigkeit dazugeben, aufkochen lassen und zugedeckt ca. 10 Min. schmoren. Mais mit Sud in der Sauce erwärmen. Mit Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Vor dem Essen die Sauce einmal aufkochen. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen und auftischen.