

Rezept

Farfalle mit Blitzbolognese

Ein Rezept von Farfalle mit Blitzbolognese, am 27.04.2024

Zutaten

150 g Champignons	1 Zwiebel
2 EL Olivenöl	250 g gemischtes Hackfleisch
1 Dose stückige Tomaten (400 g)	1 TL getrockneter Thymian
Salz	Pfeffer
1 Prise Chilipulver nach Belieben	400 g Farfalle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. Das Öl erhitzen, das Hackfleisch darin krümelig braten. Pilze und Zwiebel kurz mitbraten. Die Tomaten untermischen. Das Ragout mit zerriebem Thymian, Salz, Pfeffer und eventuell etwas Chilipulver abschmecken und bei schwacher Hitze offen 10 Min. köcheln lassen.

3. Die Nudeln in 4 l kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen, abgießen und mit der Bolognese servieren.