

Rezept

Pasta mit Blitz-Bolognese

Ein Rezept von Pasta mit Blitz-Bolognese, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Tagliatelle (ersatzweise auch andere Nudeln)	Salz
1 kleines Bund Suppengrün	2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
250 g gemischtes Hackfleisch	100 ml Milch
200 ml Instant-Gemüsebrühe	1 EL Aceto balsamico
4 EL Tomatenmark	1 TL getrockneter Oregano
Cayennepfeffer	3 EL frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Nudeln darin nach Packungsanleitung al dente garen. Dann in ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen.
2. Inzwischen das Suppengrün waschen oder schälen und putzen, grob hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und ebenfalls grob hacken. Die Knoblauchzehe schälen. Alle im elektrischen Zerkleinerer oder im Mixer in Stückchen zerkleinern.
3. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3 Min. andünsten. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren 2-3 Min. mitbraten.
4. Milch und Gemüsebrühe angießen, Aceto balsamico und Tomatenmark dazugeben und gut untermischen. Mit Oregano, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Nudeln mit Blitz-Bolognese und Parmesan anrichten.