

## Rezept

# Pasta mit Blitz-Bolognese

Ein Rezept von Pasta mit Blitz-Bolognese, am 30.09.2023

## Zutaten

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