

Rezept

Schnelle Tagliatelle mit Blitz-Bolognese

Ein Rezept von Schnelle Tagliatelle mit Blitz-Bolognese, am 31.05.2023

Zutaten

Salz	400 g	Tagliatelle (ersatzweise auch andere Nudeln)	
2 Bund	Suppengrün	4	Frühlingszwiebeln
2 Zehen	Knoblauch	2 EL	Olivenöl
500 g	gemischtes Hackfleisch	200 ml	Milch
400 ml	Gemüsebrühe	2 EL	Aceto balsamico
8 EL	Tomatenmark	2 TL	getrockneter Oregano
Cayennepfeffer		6 EL	geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente garen. Dann in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen.
2. Inzwischen das Suppengrün putzen, waschen oder schälen und grob hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ebenfalls grob hacken. Die Knoblauchzehen schälen. Alles im Blitzhacker oder im Mixer fein zerkleinern.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen, das zerkleinerte Gemüse darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 2 - 3 Min. andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren 2 - 3 Min. mitbraten.
4. Milch und Brühe angießen, Essig und Tomatenmark dazugeben und gut untermischen. Die Sauce mit Oregano, Salz und Cayennepfeffer würzen und 4 - 5 Min. köcheln lassen.
5. Unter die Sauce 2 EL Parmesan mischen, dann nochmals mit ein wenig Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Nudeln mit der Blitz-Bolognese und dem restlichen Parmesan anrichten.