

Rezept

# Schnelle Tagliatelle mit Blitz-Bolognese

Ein Rezept von Schnelle Tagliatelle mit Blitz-Bolognese, am 11.11.2024

## 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.