



Griechische Makkaroni

mit Hacksauce



20-30min



3-4 Personen

Mit Tomatensauce und frisch angebratenem Hackfleisch kannst du eigentlich nichts falsch machen. Zur frischen Pasta gibt es dann noch saftige Kalamata-Oliven, die die Sauce aufpeppen, und cremig-salzigen Hirtenkäse als Topping. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- Zwiebel
- Rinderhackfleisch
- Knoblauch
- Trakaja-Käse
- Karotten
- gehackte Tomaten
- Tagliatelle¹
- getrockneter Oregano
- schwarze Oliven

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 945kcal, Fett 37.4g, Kohlenhydrate 96.4g, Eiweiß 53.7g



1. Zwiebel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Die **Zwiebel** und die **Knoblauchzehen** schälen und in Würfel schneiden.



2. Karotten schneiden

Die **Karotten** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Oliven** abtropfen lassen und halbieren. Den **Käse** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln.



3. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Karotten** und die **Oliven** in einem zweiten mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1-2Min. anschwitzen. Das **Hackfleisch** zugeben und 1-2Min. mitbraten.



4. Tomaten hinzufügen

Die **gehackten Tomaten** und den **Oregano** hinzufügen und die **Sauce** unter Rühren ca. 10-12Min. bei niedriger bis mittlerer Temperatur sanft köcheln lassen.



5. Pasta kochen

Währenddessen die **Tagliatelle** in ca. 9-10Min. al dente kochen. Etwas vom **Pastawasser** abschöpfen, die **Pasta** dann in ein Sieb abgießen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen.



6. Pasta mischen

Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, dabei ggf. etwas **Pastawasser** hinzufügen, bis die **Nudeln** gleichmäßig von **Sauce** bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Käse** garniert servieren.