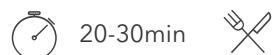




Fruchtige Spaghetti Bolognese

mit Pfirsich



20-30min



3-4 Personen

Heute in deiner Marley Spoon-Box: ein echter italienischer Klassiker mit einem fruchtigen Twist! Wer kann dieser saftigen Sauce aus Hackfleisch und Tomaten mit frisch gekochter Pasta auch widerstehen? Dazu gibt es nun noch natursüße Pfirsiche als Extra obendrauf. So schnell wird ein beliebter Klassiker plötzlich zu einem neuen Geschmackserlebnis!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 1
- 1 Packung Karotten
- 1 Dose Pfirsiche
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Päckchen Provencekräuter-Gewürz
- 1 Stangensellerie 9
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Stück italienischer Hartkäse 7

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 755kcal, Fett 22.2g, Kohlenhydrate 93.3g, Eiweiß 41.0g



In einem mittleren Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und fein würfeln.



Die **Karotten** schälen und die Enden entfernen, längs vierteln und in feine Würfel schneiden. Den **Sellerie** ebenfalls längs halbieren und in feine Würfel schneiden.



Nun die **Zwiebeln**, **Knoblauch**, **Sellerie** und **Karotten** mit 1-2EL Olivenöl für ca. 2-3Min. bei niedriger bis mittlerer Hitze in einem großen Topf anschwitzen. Dann mit den **Tomaten** ablöschen und einmal aufkochen lassen.



Das **Hackfleisch** und die **Gewürzmischung** unter das **Gemüse** rühren und mit Deckel für ca. 10-12Min. köcheln lassen. Die **Sauce** nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** für ca. 9-10Min. bissfest kochen, dann abgießen und kalt abschrecken.



In der Zwischenzeit den **Käse** mit einer Küchenreibe fein reiben. Die **Pfirsiche** abspülen und gut abtropfen lassen und in ca. 0,5cm große Würfel schneiden. Die **Sauce** zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine **Hälfte der Pfirsiche** mit der **Pasta** unterheben und mit **restlichen Pfirsichen** und **Käse** garniert servieren.