



Pasta mit Bolognese griechische Art

mit Feta und schwarzen Oliven



ca. 20min



3-4 Personen

Mit Tomatensauce und saftigem Hack von Rind und Schwein kannst du eigentlich nichts falsch machen. Zur leckeren Pasta gibt es dann noch würzige Oliven, die die Sauce aufpeppen, und cremig-salzigen Fetakäse als Topping. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 500g Casarecce ¹
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 200g Feta ⁷
- 2 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 500g gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Töpfe
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1060kcal, Fett 45.0g, Kohlenhydrate 110.6g, Eiweiß 49.4g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Lauch** in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Oliven** ggf. abtropfen lassen und halbieren. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln.



3. Gemüse braten

Den **Lauch** und die **Karotten** in einem zweiten Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anschwitzen. Den **Knoblauch**, die **Oliven** und die **Gewürzmischung** unterrühren und ca. 1Min. mitbraten. Dann die **gehackten Tomaten** unterrühren.



4. Sauce kochen

Das **Hackfleisch** zum **Gemüse** in den Topf geben, gut unterrühren und die **Sauce** 10-12Min. bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen.



5. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Pasta fertigstellen

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