



Orecchiette alla bolognese

mit Oliven und geriebenem Käse



20-30min



3-4 Personen

Welche Pastasorte nun die richtige ist zu einem Ragù alla bolognese, darüber gehen die Meinungen auseinander. Wir lieben die Abwechslung und servieren den köstlichen Klassiker heute in einer Variante mit schwarzen Oliven zu besten italienischen Orecchiette, die hierzulande auch als „Öhrchennudeln“ bekannt sind.

Was du von uns bekommst

• 7

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 870kcal, Fett 28.8g, Kohlenhydrate 105.4g, Eiweiß 46.2g



1. Zwiebeln schneiden

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Orecchiette** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2-3Min. scharf anbraten.



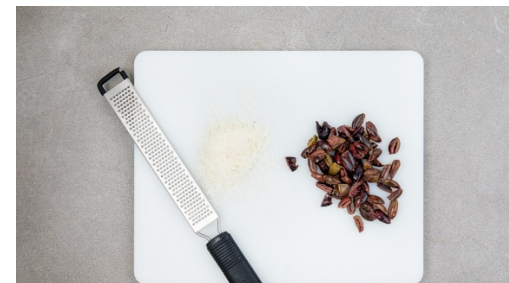
3. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** zum **Fleisch** in den Topf geben und 1-2Min. mitbraten. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und die **Brühwürfel** in der **Sauce** auflösen. Alles gut umrühren, die Temperatur auf niedrigste Stufe reduzieren und das **Ragù** ca. 10Min. sanft köcheln lassen.



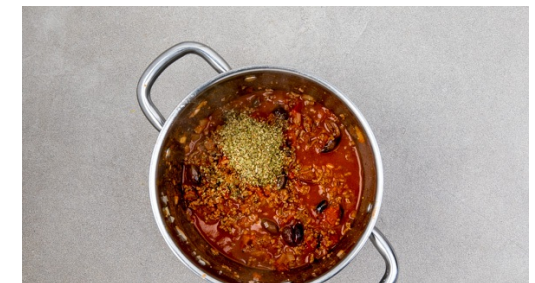
4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Orecchiette** hineingeben und in ca. 8-10Min. bissfest garen. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Oliven schneiden

Die **Oliven** halbieren und in die **Sauce** geben. Den **Käse** fein reiben.



6. Sauce würzen

Das **Ragù** mit **Oregano**, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Die **Pasta** mit der **Sauce bolognese** anrichten und mit **Käse** bestreut servieren.