



Penne mit Spinat-Bolognese

und geriebenem Käse



20-30min



3-4 Personen

Hast du schon mal eine klassische Sauce bolognese mit Spinat verfeinert? Wenn nicht, können wir dieses Gericht wärmstens empfehlen, der Spinat macht sich in dem leckeren Klassiker aus saftigem Rinderhack und fruchtiger Tomate nämlich richtig gut! Jede Wette, dass sogar Kids nicht meckern werden.

Was du von uns bekommst

- 500g Penne ¹
- 5g frischer Oregano
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- 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 819kcal, Fett 23.3g, Kohlenhydrate 103.2g, Eiweiß 47.2g



1. Zwiebel schneiden

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



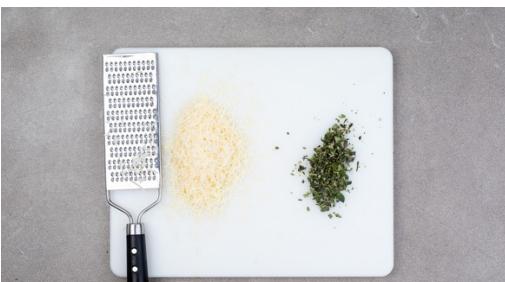
4. Sauce kochen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** zum **Fleisch** geben und ca. 1-2Min. mitbraten. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und die **Sauce** ca. 10Min. bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, dabei etwas **Pastawasser** hinzugeben, falls sie zu stark eindickt.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und leicht köchelnd in ca. 9-11 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei **1 Tasse Pastawasser** auffangen. Die **Pasta** wieder in den Topf geben und warm halten.



5. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Oreganoblättchen** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



3. Fleisch braten

Inzwischen das **Hackfleisch** unter Rühren in einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei starker Hitze krümelig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Sauce fertigstellen

Die **Sauce** mit **Oregano**, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken, kurz vor dem Servieren den **Spinat** unterheben. Die **Pasta** mit der **Sauce** anrichten und mit geriebenem **Käse** garniert servieren.