



Pasta mit Oliven-Hack-Sugo

dazu cremiger Feta



20-30min



3-4 Personen

Mit Tomatensauce und frisch angebratenem Hackfleisch kannst du eigentlich nichts falsch machen. Zur Pasta gibt es dann noch würzige schwarze Oliven, die die Sauce aufpeppen, und cremig-salzigen Fetakäse als Topping. Guten Appetit!

- 2 Packungen schwarze Oliven
- 1 Packung Fetakäse
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Karotten
- 1 Rinderbrühwürfel
- 500g Tagliatelle ¹
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 2 Zwiebeln

- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- großer Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

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

Energie 860kcal, Fett 25.8g,
Kohlenhydrate 108.6g, Eiweiß 45.0g



In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



Das **Fleisch** mit den **gehackten Tomaten** ablöschen. Den **Brühwürfel** und die **Gewürzmischung** zur **Sauce** geben und alles unter Rühren ca. 10-12Min. bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.



Die **Karotten** schälen und in kleine Würfel schneiden. Die **Oliv**en halbieren. Den **Käse** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln.



Währenddessen die **Tagliatelle** in das kochende Wasser geben und in ca. 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die **Nudeln** zurück in den Topf geben und mit der **Sauce** gut vermischen, dabei ggf. etwas **Pastawasser** zugeben.



In einem mittelgroßen Topf die **Zwiebeln** und die **Karotten** mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anschwitzen. Dann die Hitze erhöhen, das **Hackfleisch** hinzugeben und 2Min. scharf braten. Die **Oliven** und den **Knoblauch** untermischen und 1Min. mitgaren.



Die **Pasta** nach Wunsch erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Feta** garniert servieren.