MARLEY SPOON

Mozzarella-Hackfleisch-Penne

in Tomatensauce mit Karotten und Zucchini

ca. 25min 2 Personen

Heute kommt ein italienisches Meisterwerk auf den Tisch, das sowohl Kinder als auch Erwachsene begeistern wird! Dieses Gericht vereint saftiges Rinderhackfleisch, zarten Mozzarella und frisches Gemüse in einer fruchtig-würzigen Tomatensauce. Elegant auf feiner Penne serviert und mit Basilikumcreme verfeinert. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne [1]
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 200g passierte Tomaten
- 1 Mozzarella [2]
- 1 Pck. Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter [2]
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Allergene
Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1067kcal, Fett 52.9g, Kohlenhydrate 94.2g, Eiweiß 50.6g

1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zucchini** ebenfalls längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden.

2. Sauce ansetzen

Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Karotten** zugeben, mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und 3–4Min. weiterbraten, bis die **Zwiebeln** glasig sind.

3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

4. Sauce köcheln

Die **Zucchini** in die Pfanne geben und 2–4Min. braten, bis sie leicht weich werden. Dann die **½ der Gewürzmischung** zugeben und 30–60Sek. unter stetigem Rühren mitbraten. Die **passierten Tomaten** zugeben und einmal aufkochen lassen, dann die **Sauce** bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis die **Pasta** gekocht ist.

5. Mozzarella vorbereiten

Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.

6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** und die **½ des Mozzarellas** mit der **Sauce** vermengen, dabei esslöffelweise **Pastawasser** zugeben, um die Konsistenz anzupassen. Die **Pasta** auf Tellern anrichten und mit dem **restlichen Mozzarella** und der **Basilikumcreme** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**