



## RS Pasta mit Bolognese griechische Art

mit Greek White und schwarzen Oliven

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



ca. 20min



4 Portionen

## Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Conchiglie <sup>1</sup>
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 300g Violife Greek White
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 500g Schweinehackfleisch

## 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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1123kcal, Fett 50.1g, Kohlenhydrate 118.5g, Eiweiß 44.5g



### 1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



### 2. Zutaten vorbereiten

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



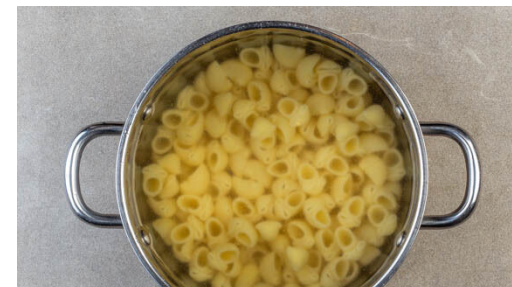
### 3. Gemüse braten

Die **Karotten** und die **Zwiebeln** 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 9-11Min. 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 **Greek White** garniert servieren.