



## Linsen-Strozzapreti mit Sauce bolognese

mit Karotten und frischem Basilikum



ca. 25min



4 Portionen

Es gibt Gerichte, ohne die kann man einfach nicht leben! Nudeln mit Sauce bolognese zum Beispiel, ganz zu Recht beliebt bei Klein und Groß. Hast du den Klassiker schon mal mit Pasta aus roten Linsen zubereitet? Und mit geraspelten Karotten? Die bringen noch einmal eine Extraportion Umami ins Spiel. Und auch die frischen Basilikumblätter möchten wir nicht mehr missen – probier es aus!

## Was du von uns bekommst

- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Karotten
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>1,2</sup>
- 10g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 898kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 85.3g, Eiweiß 64.0g



### 1. Zwiebel schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



### 2. Karotte reiben

Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln.



### 3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. krümelig anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Karotten** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit 400ml Wasser und den **gehackten Tomaten** ablöschen. Das **Brühgewürz** in der **Sauce** auflösen und die **Sauce** 10-15Min. bei schwacher Hitze sanft köcheln lassen. Ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben, falls die Flüssigkeit zu schnell einkocht. Mit dem **Oregano** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 6. Garnitur vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, **3/4 der Blätter** fein schneiden und in die **Sauce** rühren. Die **Pasta** mit der **Sauce**, dem geriebenen **Käse** und den **restlichen Basilikumblättern** anrichten und servieren.