



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!

- 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

- 1EL Butter ²
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Energie 1048kcal, Fett 50.7g,
Kohlenhydrate 94.9g, Eiweiß 50.1g



1. Gemüse schneiden

A top-down view of a black frying pan containing a mixture of brown rice, red sauce, and diced vegetables like tomatoes and cucumbers.

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.



2. Sauce ansetzen

A pile of shredded cheese, likely cheddar, is shown on a light blue cutting board. The cheese is finely shredded into small, irregular pieces. The cutting board is placed on a dark, textured surface.

5. Mozzarella vorbereiten

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



3. Pasta kochen

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.