MARLEY SPOON

RS Pasta mit Hackfleisch-Dattel-Sauce

fruchtig-fein mit Tomaten und Schnittlauch

ca. 25min 2 Portionen

Pasta mit Hackfleischsauce? Kennen und lieben wir! Pasta mit Hackfleischsauce und Datteln? Wirst du heute kennen- und lieben lernen! Die fruchtig-süße Dattel verleiht der Speise den sonnigen Flair, den wir an der italienischen Küche so schätzen. Frische Kirschtomaten passen dazu nicht nur optisch schön ins Bild, sie fungieren auch als Quelle einer leichten Tomatensoße. Ein wenig Schnittlauch obenauf und ... la vita è bella!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne [1]
- 25g getrocknete Datteln
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 250g Kirschtomaten
- 10g Schnittlauch
- 1 Stück italienischer Hartkäse [2]
- 250g Rinderhackfleisch

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- 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 846kcal, Fett 31.1g, Kohlenhydrate 96.5g, Eiweiß 40.6g

1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Datteln** in 100ml heißem Wasser einweichen. Die **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und in 1–2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln.

2. Gemüse anbraten

Die **Zwiebeln**, die **Karotten**, die **½ der Gewürzmischung** und ½TL Salz in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4–5Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren.

3. Zutaten vorbereiten

Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Schnittlauch** in ca. 1cm lange Röllchen schneiden. Den **Käse** fein reiben.

4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8–10Min. bissfest kochen. Ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.

5. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in die Pfanne geben und 1–2Min. mitbraten. Die **Tomaten**, die **Datteln samt Wasser** und 1EL Essig hinzufügen und abgedeckt bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 4Min. weich köcheln. Die **Tomaten** mit einer Gabel zerdrücken und ohne Deckel weitere 2–4Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Pasta & Sauce vermengen

Die **Hackfleisch-Dattel-Sauce** mit der **Pasta** vermengen und bei starker Hitze ca. 1Min. erwärmen, dabei nach Bedarf **Pastawasser** unterrühren, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Die **Pasta** mit der **Sauce** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** sowie dem **Schnittlauch** 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**