



Paprika-Bolognese auf Linsenpasta

herzhaft mit geriebenem Käse



20-30min



4 Portionen

Pasta bolognese ist auf der ganzen Welt bekannt und beliebt – die Italiener aber nennen ihr kostbares Exportgut „ragù“. Der heute verbreitete Name hat seinen Ursprung im Zweiten Weltkrieg, als amerikanische Soldaten das Gericht in Bologna probierten und, als sie es zu Hause nachkochen wollten, den Namen nicht mehr wussten. Sie erinnerten sich nur an die Stadt. Der Rest ist Geschichte, wie man so schön sagt...

Was du von uns bekommst

- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 3 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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 961kcal, Fett 39.9g, Kohlenhydrate 82.0g, Eiweiß 62.8g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6–8Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher **400ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



3. Gemüse braten

Die **Zwiebeln**, die **Paprika** und den Knoblauch in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter häufigem Schwenken 8–10Min. braten, nach und nach 2–3EL Wasser zugeben. Das **Gemüse** aus der Pfanne nehmen und in einem hohen Gefäß beiseitestellen, die Pfanne mit etwas Küchenkrepp grob auswischen.



4. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6Min. goldbraun anbraten. Während das **Fleisch** brät, das **Gemüse** mit 2EL Olivenöl, 1EL Essig, **100ml Pastawasser**, 2TL Zucker und ½TL Salz mit einem Stabmixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Sauce zubereiten

Die **Paprikasauce** mit dem **Fleisch** in der Pfanne vermengen und **ca. 200ml Pastawasser** einrühren. Die **Pasta** unterheben und die **Paprika-Bolognese-Pasta** weitere 1–2Min. köcheln lassen, ggf. mehr **Pastawasser** zugeben. Den **Käse** direkt beim Servieren frisch über die **Pasta** reiben.



6. Genuss in Weiß

Wer seine Sauce lieber etwas üppiger haben möchte, gibt statt Wasser 3–4EL Crème fraîche dazu. Und Genießer haben sicher noch einen Schuss Weißwein parat, denn auch der kann noch für eine dezent-aparte Note sorgen – dass sich das verbietet, wenn Kinder mitessen, muss an dieser Stelle wohl nicht erwähnt werden.

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**