



Herzhafte Paprika-Bolognese

mit Penne und geriebenem Käse



20-30min



2 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

- 200g Bio-Penne ¹
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Stück italienischer Hartkäse ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Stabmixer mit hohem Gefäß
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- 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 925kcal, Fett 41.3g, Kohlenhydrate 96.2g, Eiweiß 40.9g

1

1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen 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. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheiben schneiden.

4

4. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung** in der Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6Min. goldbraun anbraten. Während das **Fleisch** brät, das **Gemüse** mit 1EL Olivenöl, 1TL Essig, **50ml Pastawasser**, 1TL Zucker und ½TL Salz mit einem Stabmixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2

2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

5

5. Sauce zubereiten

Die **Paprikasauce** mit dem **Fleisch** in der Pfanne vermengen und **ca. 100ml 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.

3

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.

6

6. Genuss in Weiß

Wer seine Sauce lieber etwas üppiger haben möchte, gibt statt Wasser 2EL 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.