



RS Herzhafte Paprika-Rinder-Bolognese

mit Penne und würzigem 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...

- 200g Bio-Penne ¹
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Stabmixer mit hohem Gefäß
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

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

Energie 925kcal, Fett 41.3g,
Kohlenhydrate 96.2g, Eiweiß 40.9g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheiben schneiden. Die **Basilikumblätter** abzupfen und beiseitestellen, die **Stängel** fein schneiden.



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.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. braten. Die **Paprika** und die **½ der Basilikumstängel** hinzugeben und unter häufigem Schwenken 6-8Min. mitbraten. 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.



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.



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.



Die **Basilikumblätter** in dünne Streifen schneiden. Den **Käse** fein hacken. Die **Pasta** mit dem **Basilikum** und dem **Käse** 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**