



## Schnelle Rinder-Bolognese

mit Karotten und frischem Basilikum



ca. 25min



3 Portionen

Es gibt Gerichte, ohne die kann man einfach nicht leben! Pasta bolognese zum Beispiel, ganz zu Recht beliebt bei Klein und Groß. Hast du den Nudelklassiker schon mal mit geraspelten Karotten zubereitet? Die bringen noch einmal eine Extraportion Umami ins Spiel. Und auch die frischen Basilikumblätter möchten wir nicht mehr missen – probier es aus!

## Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Vollkornfusilli <sup>2</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Karotten
- 375g Rinderhackfleisch
- 1 Stangensellerie <sup>1</sup>
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>3</sup>
- 10g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 888kcal, Fett 35.8g, Kohlenhydrate 90.7g, Eiweiß 43.7g



### 1. Zwiebel schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



### 4. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Karotten** und den **Sellerie** ca. 1Min. mitbraten. Mit 300ml Wasser und **1½ Dosen gehackten Tomaten** ablöschen. Die **½ des Brühwürzes** einrühren und die **Sauce** 10-15Min. bei schwacher Hitze sanft köcheln lassen. Etwas mehr Wasser hinzugeben, falls die Flüssigkeit zu schnell einkocht. Mit dem **Oregano** und ggf. mehr **Brühwürz** abschmecken.



### 2. Karotten reiben

Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln.



### 5. Pasta kochen

**300g Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nebenher den **Sellerie** quer in dünne Scheiben schneiden.



### 6. Garnitur vorbereiten

Den **Käse** fein hacken. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, **¾ der Blätter** fein schneiden und unter die **Sauce** rühren. **Tipp:** Wer mag, kann auch die **Stängel** fein schneiden und in die **Sauce** rühren. Die **Pasta** mit der **Sauce**, dem **Käse** und den **restlichen Basilikumblättern** servieren.