MARLEY SPOON



Pikante Bolognese vom gemischten Hack

mit Paprika und Petersilie

ca. 20min 1 Portion

Der herzhafte Pasta-Klassiker mit einem feurigen Upgrade: Rote Paprikaschote und Hackfleisch vom Rind und Schwein garen in einer fruchtigen Tomatensauce, die mit frischer Petersilie verfeinert wird. Die Schärfe bestimmst du dabei selbst: Gib die Chiliflocken einfach ganz nach Belieben in die Sauce. Perfekt dazu passen die Penne, die das Aroma ideal aufnehmen. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne [1]
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 1 Paprika
- 10g Petersilie
- 125g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 200g passierte Tomaten
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 1 Pck. Chiliflocken

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 854kcal, Fett 25.2g, Kohlenhydrate 107.6g, Eiweiß 46.2g



1. Gemüse schneiden

In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomate** in kleine Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die **Petersilienblätter** abzupfen, die **Petersilienstängel** fein schneiden.



2. Pasta kochen

Die **½ der Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



3. Gemüse braten

Während die **Pasta** kocht, in einer mittelgroßen Pfanne 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Den**Knoblauch**, die **Tomaten-** und die **Paprikawürfel** unter gelegentlichem Rühren in 5–6Min. weich braten.



4. Hackfleisch braten

Die Hitze erhöhen, das **Hack** in die Pfanne geben und ca. 3Min. mitbraten, bis das **Hack**gut gebräunt ist, dabei mit einem Pfannenwender zerkrümeln.



5. Sauce köcheln

Die Hitze wieder reduzieren und die **passierten Tomaten**, die **Petersilienstängel**, die **½ der Gewürzmischung**, **1 kräftige Prise Chiliflocken** , 1 Prise Zucker und 2EL Wasser einrühren. **Vorsicht**, die **Chiliflocken** sind sehr scharf. Die **Sauce** in 1–2Min. unter regelmäßigem Rühren leicht reduzieren. Dann probieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** zur **Sauce** geben und gut vermengen. Mit den **Petersilienblättern** 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**