MARLEY SPOON



Mozzarella-Hackfleisch-Penne

in Tomatensauce mit Karotten und Zucchini

ca. 35min 6 Portionen

Heute kommt ein italienisches Meisterwerk auf den Tisch, das sowohl Kinder als auch Erwachsene begeistern wird! Dieses Gericht vereint saftiges Hackfleisch, zarten Mozzarella und frisches Gemüse in einer fruchtig-würzigen Tomatensauce. Elegant auf feiner Penne serviert und mit Basilikumcreme verfeinert. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 600g Bio-Penne [1]
- 2 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 2 Zucchini
- 750g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 600g passierte Tomaten
- 2 Mozzarellas [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [2]
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 888kcal, Fett 33.3g, Kohlenhydrate 93.8g, Eiweiß 49.4g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zucchini** ebenfalls längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden.



2. Sauce ansetzen

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 2EL Butter bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Karotten** zugeben, mit je 1TL Salz und Pfeffer würzen und 3–4Min. weiterbraten, bis die **Zwiebeln** glasig sind.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Sauce köcheln

Die **Zucchini** in die Pfanne geben und 2–4Min. braten, bis sie leicht weich werden. Dann die **½ der Gewürzmischung** zugeben und 30–60Sek. unter stetigem Rühren mitbraten. Die **passierten Tomaten** zugeben und einmal aufkochen lassen, dann die **Sauce** bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis die **Pasta** gekocht ist. Nach Belieben mit mehr **Gewürzmischung** abschmecken.



5. Mozzarella vorbereiten

Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** und die **½ des Mozzarellas** mit der **Sauce** vermengen, dabei esslöffelweise **Pastawasser** zugeben, um die Konsistenz anzupassen. Die **Pasta** auf Tellern anrichten und mit dem **restlichen Mozzarella** und der **Basilikumcreme** garniert servieren.