MARLEY SPOON



# Rinderhack-Penne mit Mozzarella

in Tomatensauce mit Karotten und Zucchini

ca. 25min 3 Portionen

Heute kommt ein italienisches Meisterwerk auf den Tisch, das sowohl Kinder als auch Erwachsene begeistern wird! Dieses Gericht vereint saftiges Rinderhackfleisch, zarten Mozzarella und frisches Gemüse in einer fruchtig-würzigen Tomatensauce, serviert auf feiner Penne. Buon appetito! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

## Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne [1]
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Zucchini
- 375g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 400g passierte Tomaten
- 1 Mozzarella [2]

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter [2]
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- 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 920kcal, Fett 39.2g, Kohlenhydrate 93.8g, Eiweiß 44.1g



### 1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** 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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Karotten** zugeben, mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und 3–4Min. weiterbraten, bis die **Zwiebeln** glasig sind.



### 3. Pasta kochen

**300g 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. **300g passierte 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** 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**