



## Pasta mit Hackfleisch-Feigen-Sauce

fruchtig-fein mit Tomaten und Schnittlauch



2 Personen

Pasta mit Hackfleischsauce? Kennen und lieben wir! Pasta mit Hackfleischsauce und Feigen? Wirst du heute kennen- und lieben lernen! Die fruchtig-süße Feige verleiht der Speise den sonnigen Flair, den wir an der italienischen Küche so sehr schätzen. Frische Kirschtomaten passen dazu nicht nur optisch schön ins Bild, sie fungieren auch als Quelle einer leichten Tomatensoße. Ein wenig Schnittlauch obenauf und ... la vita è bella!

## Was du von uns bekommst

- 250g Penne <sup>1</sup>
- 25g getrocknete Feigen
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 250g Kirschtomaten
- 10g Schnittlauch
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Rinderhackfleisch

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 925kcal, Fett 31.0g, Kohlenhydrate 112.2g, Eiweiß 44.0g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Feigen** in 100ml heißem Wasser einweichen. Die **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



Die **Zwiebeln**, die **Karotten**, die **Gewürzmischung** und 1/2TL Salz in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren.



Das **Hackfleisch** in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten. Die **Tomaten**, die **Feigen** **samt Wasser** und 1EL Essig hinzufügen und abgedeckt bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 4Min. weich köcheln. Die **Tomaten** mit einer Gabel zerdrücken und ohne Deckel weitere 2-4Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Schnittlauch** in ca. 1cm lange Röllchen schneiden. Den **Käse** fein reiben.



Die **Hackfleisch-Feigen-Sauce** mit der **Pasta** vermengen und bei starker Hitze ca. 1Min. erwärmen, dabei nach Bedarf **Pastawasser** unterrühren, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Die **Pasta** mit der **Sauce** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** sowie dem **Schnittlauch** garniert servieren.