



Pasta mit Hackfleisch-Feigen-Sauce

fruchtig-fein mit Tomaten und Schnittlauch



3-4 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

- 500g Penne ¹
- 50g getrocknete Feigen
- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 500g Kirschtomaten
- 10g Schnittlauch
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Packungen Rinderhackfleisch

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

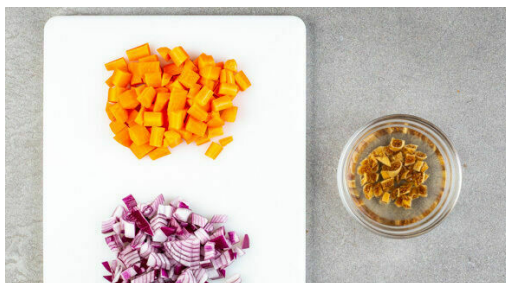
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 914kcal, Fett 30.9g, Kohlenhydrate 110.0g, Eiweiß 43.6g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Feigen** in 150ml heißem Wasser einweichen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Ca. **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



2. Gemüse anbraten

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



5. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten. Die **Tomaten**, die **Feigen** samt **Wasser** und 2EL 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.



3. Zutaten vorbereiten

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



6. Pasta & Sauce vermengen

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.