

DINNERLY



Special: Pasta in saftiger Rinderbolognese garniert mit gebratenem Lauch



20-30min



2 personen

Bolognese ist die Musterschülerin unter den Pastagerichten: Überall beliebt, stets unter den Besten und überhaupt gibt es an ihr rein gar nichts auszusetzen. Aber selbst sie kann noch über sich hinauswachsen: Wie wäre es mit einer schicken Muschelnudel-Optik, oder etwas zartem Lauch in der Sauce, oder einem würzigen Topping aus knusprig gebratenem Lauch? Oder einfach allem? Siehst du, the sky is the limit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g lumaconi¹
- 2 tomaten
- 1 prei
- 200g rundergehakt
- 1 blikje tomatenpuree

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 2el boter⁷
- 1el bloem¹
- peper en zout
- suiker
- 30ml balsamicoazijn¹⁷

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

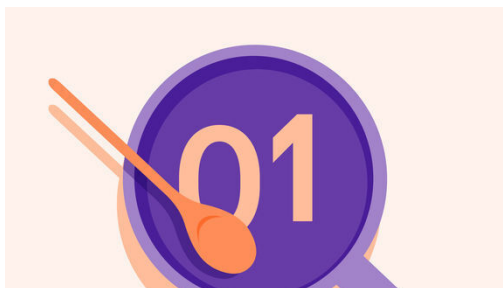
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

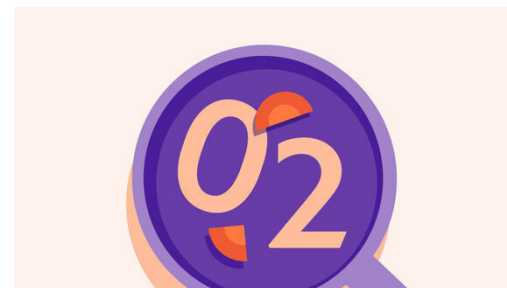
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 899kcal, vet 31.1g, koolhydraten 113.6g, eiwit 37.2g



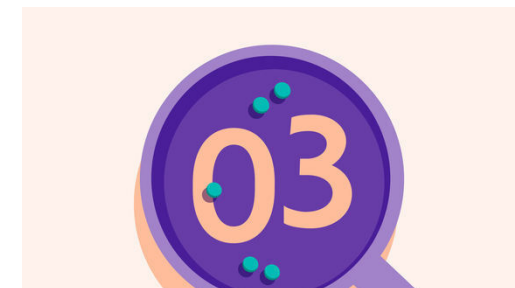
1. Zutaten voorbereiten

In een middelgrooten Topf ausreichen gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** grob würfeln. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Ca. 1 **Handvoll grüne Lauchstreifen** für Schritt 4 beiseitelegen.



2. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze in 2–3Min. krümelig braun anbraten. Die Hitze reduzieren und den **Lauch** (ohne die Handvoll), den Knoblauch und 1 Prise Salz in die Pfanne geben, dann ca. 2Min. braten bis der **Lauch** etwas weicher wird.



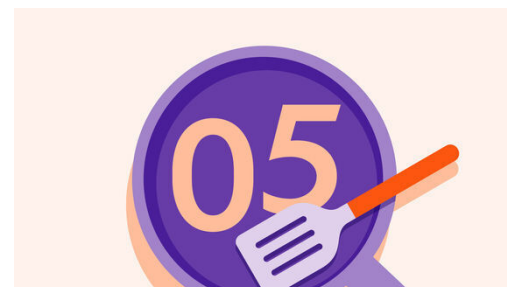
3. Sauce & Pasta kochen

Die **Tomaten** und das **Tomatenmark** zugeben und weitere ca. 2Min. braten, dann mit 200ml Wasser und 1EL Balsamicoessig ablöschen und die **Sauce** 8–10Min. köcheln lassen, bis sie leicht eindickt. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8–10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Lauch anbraten

Währenddessen die **Handvoll grüner Lauchstreifen** aus Schritt 1 mit 1EL Mehl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und in einer kleinen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze 3–5Min. unter häufigem Rühren braten, bis sie goldbraun sind.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** unter die **Bolognese-Sauce** mengen und mit 1EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die **Bolognese-Pasta** mit den **gebratenen Lauchstreifen** garniert servieren.



6. Auf deine Art

Die Pastasauce kannst du hervorragend ganz nach deinem Geschmack anpassen: Lust auf getrocknete Kräuter? Dann probier's mal mit Oregano, Basilikum oder Thymian! Noch ein paar Gemüsereste im Kühlschrank? Klein schneiden und in Schritt 3 mit in die Pfanne geben – dann brauchst du aber auch ein bisschen mehr Wasser, damit alles schön gar wird.