

# 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 lumaconi<sup>1</sup>
- 2 tomaten
- 1 prei
- 200g rundergehakt
- 1 blikje tomatenpuree

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 2el boter<sup>7</sup>
- 1el bloem<sup>1</sup>
- peper en zout
- suiker
- 30ml balsamicoazijn<sup>17</sup>

## KOKGEREI

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

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabbladeren 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



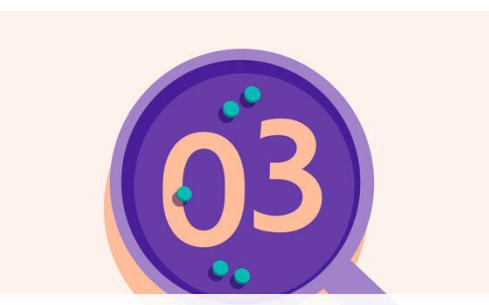
### 1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen 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.