

SCHNELLE BOLOGNESE

ZUTATEN (4 Personen)

- + Spaghetti - 1 Packung
- + Rinderhack - 500 gr
- + geschälte Tomaten - 1 Dose
- + Tomato al Gusto mit Basilikum von Knorr - 1 Päckchen
- + geriebener Käse (1 x Edamer / 1 x Gouda)
- + Salz & Pfeffer & Paprika
- + Hot Chilli Sauce
- + Garam Masala
- + TG Kräuter - 1 Teelöffel
- + Rapsöl - 1 Eßlöffel
- + Olivenöl - 1 Eßlöffel

ZUBEREITUNG

- + Wasser aufsetzen - salzen
- + Spaghetti in kochendes Wasser geben - auf mittlerer Hitze kochen (ca. 10 min)
- + Rapsöl in eine Pfanne geben
- + Rinderhack anbraten
- + Gewürze hinzugeben + einen Spritzer Hot Chilli Sauce
- + Tomato al Gusto dazugeben + TG Kräuter
- + Dose geschälte Tomaten kleinschneiden & dazugeben
- + Bolognese bei mittlerer Hitze ca. 20 min kochen

+ wenn die Spaghetti bissfest sind abgießen - kurz abtropfen lassen und wieder in den Topf schütten - etwas Salz und Olivenöl dazugeben und umrühren - ruhen lassen, damit die Spaghetti noch etwas nachgaren

ANRICHTEN (*Schichten*)

Spaghetti >> Käse >> Bolognese oder ganz klassisch Spaghetti >> Bolognese >> Käse

GESCHMACK

Sehr fruchtig und leicht orientalisch angehaucht. Einfach lecker!

Guten Appetit!