

Id1880 web

Herzhafte Kürbis-Bolognese

mit Fussili-Nudeln



30-40min



4 Personen

Heute gibt es einen italienischen Klassiker aber à la Marley Spoon: Wir verfeinern die herzhaft Bolognese mit Kürbiswürfeln und frischem Rosmarin. Der besondere Twist kommt aber von dem Zimt. Angerichtet wird die Sauce mit quirligen Fussili-Nudeln und aromatischem Hartkäse. Das schmeckt Jung und Alt!

Was du von uns bekommst

- gemischtes Faschiertes
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Fussili
- gemahlener Zimt
- Hokkaido-Kürbisse
- geschälte Tomaten
- Zwiebel
- frischer Rosmarin

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 760.0kcal, Fett 15.8g, Eiweiß 49.3g, Kohlenhydrate 101.2g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und in kleine Würfel schneiden. Den **Kürbis** vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in ca. 1cm große Würfel schneiden. Ausreichend gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.



4. Nudeln kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** ins Wasser geben und ca. 7-9Min. bissfest kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen, dabei 1-2 Tassen Nudelwasser abschöpfen.



2. Fleisch braten

1EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die **Zwiebeln** darin ca. 1-2Min. glasig dünsten. **Faschiertes** hinzugeben und ca. 4-5Min. scharf anbraten.



5. Ragout kochen

Den **Rosmarin** von den Stängeln zupfen, fein hacken und zusammen mit den **geschälten Tomaten** in die Pfanne geben. Mit ein wenig **Zimt** nach Geschmack verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Ca. 15Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen und gelegentlich umrühren, bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzugeben, bis alles gleichmäßig mit Sauce benetzt ist.



3. Kürbis garen

Die **Kürbiswürfel** zum **Faschierten** in die Pfanne geben und weitere ca. 4-5Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Fertigstellen

Inzwischen den **Käse** reiben. Die Nudeln mit der **Sauce** vermischen und mit Käse bestreuen.