



Tagliatelle mit Fleischsugo

nach griechischer Art



20-30min



4 Personen

Heute tischen wir eines unserer neuen Lieblingsrezepte auf, dass die ganze Familie begeistern wird! Italienische Tagliatelle treffen auf eine Art griechische Bolognese. Ein würziges Sugo mit Faschiertem und Gemüse bekommt durch schwarze Oliven einen mediterranen Touch. Abgerundet wird der Leckerbissen durch cremigen Fetakäse, der statt Parmesan über das Gericht gekrümelt wird! Mmhh, so lassen w...

Was du von uns bekommst

- Karotte
- schwarze Oliven
- gemischtes Faschiertes
- Feta ⁷
- Knoblauchzehe
- Tagliatelle ¹
- gewürfelte Tomaten
- mediterrane Gemüsemischung
- Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Sieb
- Sparschäler

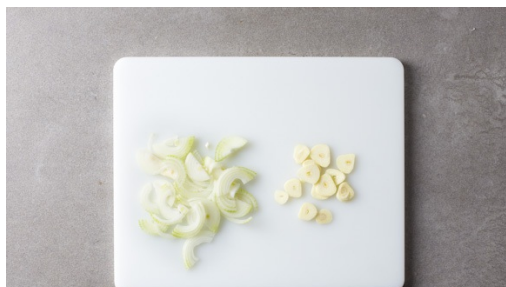
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 953.0kcal, Fett 34.0g, Eiweiß 48.6g, Kohlenhydrate 109.7g



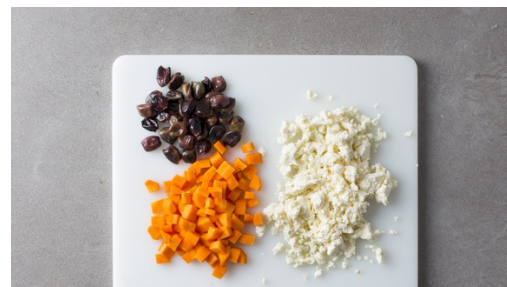
1. Zwiebeln schneiden

In einem mittelgroßen Topf 1TL Salz und Wasser für die **Nudeln** aufsetzen. Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. **Knoblauch** ebenfalls schälen und in dünne Scheiben schneiden.



4. Paradeiser hinzufügen

Die **Gewürzmischung** und die **Dosenparadeiser** sowie einen halben Rindersuppenwürfel hinzugeben und die **Sauce** unter Rühren ca. 10-12Min. bei niedriger bis mittlerer Temperatur leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 2Prisen Zucker würzen.



2. Karotte schneiden

Die **Karotten** ebenfalls schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Oliven** abtropfen lassen und halbieren. Den **Fetakäse** mit den Händen klein krümeln.



5. Pasta kochen

Inzwischen die **Nudeln** 7-9Min. bissfest kochen, etwas **Pastawasser** für später abschöpfen und die **Nudeln** anschließend in einem Sieb abgießen und kalt abschrecken.



3. Sauce ansetzen

In einem zweiten Topf 1EL Olivenöl erhitzen und die **Zwiebel-, Knoblauch-** und **Karottenwürfel** mit den **Oliven** ca. 1-2Min. anschwitzen. Nun das **Faschierte** ca. 2Min. scharf mitbraten.



6. Mischen

Zum Schluss die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, ggfs. etwas **Pastawasser** hinzufügen, bis die **Nudeln** gleichmäßig mit **Sauce** bedeckt sind und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit **Käse** garniert servieren.