



Pasta mit Oliven-Hack-Sugo

dazu cremiger Feta



20-30min



2 Personen

Mit Tomatensauce und frisch angebratenem Hackfleisch kannst du eigentlich nichts falsch machen. Zur Pasta gibt es dann noch würzige schwarze Oliven, die die Sauce aufpeppen, und cremig-salzigen Fetakäse als Topping. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Karotte
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Fetakäse
- 1 Rinderbrühwürfel
- 250g Tagliatelle ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 1 Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 931kcal, Fett 30.1g, Kohlenhydrate 111.4g, Eiweiß 50.5g



1. Zwiebel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



4. Tomaten hinzufügen

Das **Fleisch** mit den **gehackten Tomaten** ablöschen. Den **1/2 Brühwürfel** und die **Gewürzmischung** zur **Sauce** geben und alles unter Rühren ca. 10-12Min. bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.



2. Karotte schneiden

Die **Karotte** schälen und in kleine Würfel schneiden. Die **Oliven** halbieren. Die **1/2 des Käses** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. **Tipp:** Der übrige **Käse** wird nicht benötigt und kann z. B. als Garnitur für einen Salat verwendet werden.



5. Pasta kochen und mischen

Währenddessen die **Tagliatelle** in das kochende Wasser geben und in ca. 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die **Nudeln** zur **Sauce** geben und alles gut vermischen, dabei ggf. etwas **Pastawasser** zugeben.



3. Sauce ansetzen

In einem weiteren mittelgroßen Topf die **Zwiebeln** und die **Karotten** mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anschwitzen. Dann die Hitze erhöhen, das **Hackfleisch** hinzugeben und 2Min. scharf braten. Die **Oliven** und den **Knoblauch** untermischen und 1Min. mitgaren.



6. Anrichten und servieren

Die **Pasta** nach Wunsch erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Feta** garniert servieren.