



Bolognese-Schupfnudeln

mit Spinat und geriebenem Käse



30-40min



3-4 Personen

In Italien wird die klassische Sauce bolognese mit Tagliatelle serviert oder in Lasagne geschichtet - die bei uns geläufige Variante mit Spaghetti wird man dort vergeblich suchen. Jetzt sind wir noch frecher und servieren köstliche, goldbraun gebratene Schupfnudeln zur feinen Hackfleischsauce, die wir zudem mit zartem Babyspinat anreichern.

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Päckchen Worcestershiresauce^{1,4}
- 2 Stück italienischer Hartkäse⁷
- 1kg Schupfnudeln^{1,3,9}
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Küchenreibe

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 852kcal, Fett 35.9g, Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 40.2g



Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



Das Hackfleisch in einem mittelgroßen Topf mit 2-3EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5Min. krümelig anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** zugeben und 1-2Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Das **Fleisch** mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und alles bei niedriger Hitze ca. 5Min. sanft köcheln lassen. Nach Bedarf etwas Wasser hinzufügen, falls die **Sauce** zu stark eindickt. Mit der **Worcestershiresauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Käse** fein reiben.



Die **Schupfnudeln** in einer großen Pfanne mit 3-4EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 7-8Min. rundum goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Den **Spinat** unter die **Bolognese** heben und vorsichtig rühren, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Die **Schupfnudeln** mit der **Sauce bolognese** anrichten und mit dem geriebenen **Käse** garniert servieren.