



Sommer-Bolognese

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Grundmenge: 3 Personen

Zutaten Soße:

- 300 g Rinderhackfleisch
- 200 g Karotten
- 200 g Zucchini (grün oder gelb)
- 400 g Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Fleischbrühe instant
- 300 ml Wasser
- Salz & Pfeffer
- Basilikum
- Currypulver
- Paprikapulver edelsüß
- Chiliflocken



Sonstiges:

- 300 g Pasta
- Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. Karotten und Zucchini waschen und ggf. schälen. Anschließend in kleine Würfel schneiden (ca. 6 x 6 mm)
2. Tomaten grob würfeln
3. Hackfleisch scharf anbraten
4. Gemüsewürfel hinzugeben, untermischen und kurz mit braten
5. Mit dem Wasser ablöschen und kräftig würzen
6. Bei mittlerer Hitze köcheln, bis das Gemüse die gewünschte Bissfestigkeit hat
7. Pasta in Salzwasser abkochen und mit Soße und Käse servieren