

# Pasta mit Bolognese

**₽**₽₽ Leicht

♦ 4 Portionen

(1) 30 min.



Diese schnelle Bolognese bringt den Geschmack Italiens direkt auf deinen Teller. Mit wenigen Zutaten und wenig Aufwand entsteht ein Gericht, das genauso wie in den italienischen Küchen schmeckt – einfach, herzhaft und perfekt für den Alltag. Ein schönes Beispiel dafür, wie aus einfachen Zutaten ein authentischer Genuss wird.

#### Zutaten

Parmesan

400 g Pasta nach Wahl
500 g Rinderhackfleisch
2 Pck. ORO di Parma Sugo
Gemüse Tomatensauce
3 EL Olivenöl
1 TL Oregano
Salz und Pfeffer

## **Schritt 1: Die Vorbereitung**

Zutaten: Olivenöl, Hackfleisch, Pasta

Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. In der Zwischenzeit die Pasta kochen.

## Schritt 2: Die Zubereitung

Zutaten: ORO di Parma Sugo Gemüse, Salz und Pfeffer, Hackfleisch, Pasta, Parmesan Nun beide Sugo Gemüse Soffritto und die Gewürze zum Hackfleisch geben und 5 Minuten abgedeckt leicht köcheln lassen. Etwas Pastawasser und die fertige Pasta in die Sauce geben, alles gut vermischen und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

#### **Verwendete Produkte:**



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf: <u>www.orodiparma.de/italienische-rezepte</u>