

Bella Italia – Pasta

Rezept

Zutaten (für 3 Portionen)

- 200 g kleine Tomaten (z.B. Cherrytomaten)
- 400 g Hackfleisch, gemischt
- 300 g Nudeln „Penne“ (Weizen **oder** Vollkorn)
- 200 g passierte Tomaten
- 70 g Tomatenmark
- Etwas Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, Rosmarin, Thymian, Basilikum



Für den Belag:

- Rucola
- Parmesan (Am Stück **oder** bereits geschnitten)
- Dickflüssigen Balsamico-Essig

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanleitung kochen, anschließend abgießen & zur Seite stellen
2. Zwiebeln, Knoblauch & Tomaten klein schneiden
3. Etwas Olivenöl in eine **große** Pfanne oder Topf geben, heiß werden lassen & darin das Hackfleisch krümelig braten (mittlere Stufe)
4. Die geschnittenen Zwiebeln & das Tomatenmark hinzugeben
5. Den Knoblauch mit anbraten (aber nur kurz & auf niedriger Stufe!)
6. Die passierten Tomaten & etwas Wasser mit in die Pfanne geben & gut verrühren
7. Nach belieben die Gewürze mit dazu geben
8. Nun die gekochten Nudeln in die Pfanne/ den Topf geben & gut verrühren
➔ Am Besten Deckel drauf & auf niedriger Stufe etwas köcheln lassen
9. Währenddessen kann der Rucola abgewaschen werden
10. Wenige Minuten später ist das Gericht servierfertig

TIPP

- Wer mag kann die Pasta in einem tiefen Teller servieren, Parmesan darauf geben, anschließend den Rucola verteilen & für den Geschmack noch etwas dickflüssigen Balsamico-Essig hinzufügen (*siehe Bild oben*)

!FERTIG!

Lasst es euch **schmecken** 😊