

Hackfleisch mit Bolognese Sauce

Rezept für 3-4 Personen

500 g Hackfleisch, gemischt

ca. 1 l Wasser, kalt

300 g Bolognese Saucen Pulver, aus dem Supermarkt

1 Packung Spaghetti

2 El Olivenöl

1 El Salz

Tipps und Tricks:

Die Bolognese Sauce eignet sich auch zum Herstellen von:

- Chili con Carne
- Italienischem Gulasch
- Hackfleischauflauf mit Kartoffelpüree
- Lasagne, und vielen anderen Nudelgerichten

Beilagen:

Tomaten-Salat

Bemerkung:

Fragen Sie in ihrem Fleischerfachgeschäft nach den küchenfertig zubereiteten Gerichten.

Zubereitung s. Rückseite

Zubereitung:

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: ca. 20 Minuten

Das kalte Wasser in einem geeigneten Behältnis vorlegen

Das Bolognese Saucen Pulver unter gleichmäßigem Rühren dem kalten Wasser zugeben.

Die Sauce gut verrühren und einige Minuten ziehen lassen.

Die Spaghetti in kochendes Wasser mit Salz und Olivenöl geben und al dente kochen.

Das Olivenöl in die Pfanne geben und dann das gemischte Hackfleisch auf mittlerer Stufe anbraten.

Die Bolognese Sauce zu dem angebratenen Hackfleisch geben und solange gleichmäßig rühren, bis die Mischung einmal aufkocht.

Die Spaghetti auf einem Teller anrichten, und die Hackfleisch Bolognese Sauce zugeben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!