Kürbis-Bolognese

15 Min		40 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

- 600 g Kürbiswürfel
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Sellerie
- 40 g Tomatenmark
- 500 ml passierte Tomaten
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Oregano
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

Außerdem:

- 400 g Nudeln

Zubereitung:

1. Schäle Zwiebel, Knoblauch und Sellerie. Schneide alles in kleine Würfel.
2. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne. Brate die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an. Gib das Rinderhack hinzu und brate es krümelig.
3. Gib die Kürbiswürfel, die Selleriewürfel und das Tomatenmark dazu und brate sie 5 Minuten mit. Gieße die Gemüsebrühe und die passierten Tomaten dazu und würze mit Oregano, Salz und Pfeffer. Koche die Kürbis-Bolognese 15 Minuten bei schwacher Hitze.
4. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung und serviere sie mit der Kürbis-Bolognese.

Nährwerte pro Portion: 547 kcal | KH 77 g | E 27 g | F 13 g