



Cremige Pilz-Bolognese

Zutaten

- 300 g Spaghetti
- 50 g Rucola
- 150 g Champignons, frisch
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 80 g Schinkenwürfel
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 300 ml Wasser
- 200 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Maggi Jäger Sauce, 2er Pack
- 25 g Parmesan, frisch gehobelt

Zubereitung

1. Spaghetti nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
2. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rohschinkenwürfel darin anbraten. Hackfleisch zugeben und mit anbraten. Champignons und Frühlingszwiebeln zufügen und ebenfalls kurz mitbraten.
4. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Jäger Sauce einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 1-2 Min. köcheln lassen.
5. Die Spaghetti mit der Sauce anrichten. Mit Rucola und Parmesan bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	83 g
Energie	919 kcal
Fett	46 g
Protein	42 g

🕒 28 Minuten

⊕ 3 Portionen