

## Zutaten

- 250 g Eliche
- 2300 ml Wasser
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Rinderhackfleisch
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 600 g Staudensellerie
- 1 TL Butter
- 40 g Parmesan, frisch gerieben
- 4 EL Schlagsahne

## Zubereitung

- 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
- 2. In einem Topf Eliche in 2 I gesalzenem Wasser in ca. 8 Min. bissfest kochen und abtropfen lassen.
- 3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch zufügen und anbraten. 300 ml Wasser zugießen, MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen lassen.
- 4. Staudensellerie putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Mit den Nudeln in die Soße geben. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und alles hineingeben.
- 5. Parmesan reiben, mit Sahne verrühren und über den Auflauf geben. Im Backofen ca. 35 Min. backen. Dazu Tomatensalat servieren.

## Nährwert-Anzeige

Energie

65 Minuten

3 Portionen

70 g Kohlenhydrate 648 kcal

Fett 26 g

32 g Protein