

Zutaten

- 125 g Tagliatelle
- 50 g Fetakäse
- 20 g grüne Oliven, entsteint
- 100 g Cocktailtomaten
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 200 g Lammhackfleisch
- 1 EL Ouzo
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Tomaten-Bolognese

Zubereitung

- 1. Tagliatelle nach Packungsangabe kochen.
- 2. Fetakäse in Würfel schneiden. Oliven in Ringe schneiden. Cocktailtomaten waschen und halbieren.
- 3. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Lammhackfleisch darin krümelig braten. Mit Ouzo ablöschen.
- 4. Wasser zugießen und MAGGI Fix für Tomaten-Bolognese einrühren. Bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 1 Min. kochen. Oliven, Cocktailtomaten und Feta zugeben und heiß werden lassen. Die Bolognese mit den Tagliatelle anrichten. Dazu einen bunten Paprikasalat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 62 g

Energie 668 kcal

Fett 31 g Protein 34 g (L) 15 Minuten

2 Portionen