



Spaghetti mit Hackfleisch-Möhrensauce

Zutaten

- 180 g Möhren
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hackfleisch
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 2 Stängel Basilikum
- 250 g Spaghetti

Zubereitung

1. Möhren putzen, waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Möhren zufügen und ca. 3 Min. dünsten. Hackfleisch zugeben und unter Rühren braun braten.
3. Wasser zugießen und MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einrühren, zum Kochen bringen und ca. 3 Min. kochen.
4. Basilikum waschen, Blätter von den Stielen zupfen und klein schneiden. Anschließend in die Sauce rühren und die Sauce warmhalten.
5. Spaghetti nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Abtropfen lassen. Spaghetti mit der Sauce mischen und auf 3 Tellern anrichten.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 69 g |
| Energie | 568 kcal |
| Fett | 19 g |
| Protein | 29 g |

🕒 35 Minuten

⊕ 3 Portionen