

Zutaten

- 250 g Spaghetti
- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Dose Tomaten, stückig
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Nasi Goreng Style
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 EL Olivenöl
- 30 g Panko Paniermehl
- 20 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 EL Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

- 1. Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.
- 2. In der Zwischenzeit Hackfleisch in einer Pfanne in heißem Öl krümelig anbraten. Würzpaste dazugeben und kurz mitbraten. Tomaten dazugeben, aufkochen und alles ca. 5 Min. bei geringer Wärmezufuhr köcheln lassen.
- 3. Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abreiben. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen und die Pankobrösel darin hellbraun anrösten.
- 4. Brösel mit Zitronenabrieb, Petersilie und Parmesan mischen und zu den Spaghetti mit der Asia Bolognese servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 77 g

Energie 649 kcal

Fett 23 g Protein 32 g (L) 16 Minuten

(+) 3 Portionen