

Pappardelle Bolognese



Zutaten

- 250 g Pappardelle (breite Bandnudeln)
- 200 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 1 EL Olivenöl
- 250 ml Wasser
- 30 g Parmesan, frisch gehobelt
- 2 Stängel Basilikum frisch

Zubereitung

1. Pappardelle nach Packungsanweisung kochen.
2. In der Zwischenzeit Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne in Öl anbraten. Wasser zugießen und MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einrühren. Aufkochen und kurz köcheln lassen.
3. Die abgetropften Pappardelle untermischen. Auf Tellern anrichten und mit gehobeltem Parmesan und kleingeschnittenen Basilikum-Blättchen garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	65 g
Energie	564 kcal
Fett	21 g
Protein	29 g

⌚ 10 Minuten

⊕ 3 Portionen