

## Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 300 g Staudensellerie
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 2 EL Olivenöl
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Weißwein
- 300 ml Wasser
- 400 g passierte Tomaten a.d. Dose
- 2 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 3 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 1 TL Oregano, getrocknet

## Zubereitung

- 1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehe(n) schälen und fein hacken. Staudensellerie putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Hokkaido-Kürbis putzen, waschen und mit der Schale in ca. 1x1cm große Würfel schneiden.
- 2. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Staudensellerie und Kürbis zugeben und 2-3 Min. kräftig mit anbraten.
- 3. Tomatenmark unterrühren. Mit Weißwein und Wasser ablöschen. Tomaten zugeben und alles aufkochen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen klein hacken.
- 4. Mit Maggi Klare Brühe, Oregano und Thymian würzen und abschmecken. Zugedeckt 10 Min. bei mittlerer Wärmezufuhr köcheln lassen. Danach offen nochmals ca. 15 Min. bei geringer Wärmezufuhr köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Sämigkeit erreicht hat und der Kürbis weich ist. Dabei öfters umrühren. Die Sauce mit Pasta und frisch geriebenem Parmesan servieren. Nach Belieben noch mit einigen frischen Thymianblättchen bestreuen.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 13 g

Energie 309 kcal

Fett 17 g Protein 19 g (L) 42 Minuten