Gehackts' mit Hörnli

Zutaten

- 150 g Möhren
- 50 g Zwiebeln
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Rinderhackfleisch
- 50 ml Rotwein
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 1 Lorbeerblatt
- 250 g Hörnchen-Nudeln
- 1 TL Butter
- 50 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung

1. Möhren putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Rosmarin waschen.

2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebel und Möhren darin anbraten. Rinderhackfleisch zugeben und mit anbraten.

3. Rotwein und Wasser zugießen. MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einrühren und zum Kochen bringen. Rosmarin und Lorbeerblatt zugeben. 15 Min. zugedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr kochen. Rosmarinzweig und Lorbeerblatt entfernen.

4. Hörnchen-Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

5. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Die Nudeln mit Emmentaler darin schwenken und mit der Hackfleischsauce servieren. Dazu Apfelmus servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	70 g
Energie	618 kcal
Fett	22 g
Protein	31 g

36 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de