



Spaghettini "Bolognese" mit Zucchini und Oliven

3 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

300 g Spaghettini
1 kleine Zucchini
6 getrocknete Tomaten
2 EL entsteinte schwarze Oliven
1 EL Olivenöl
200 g Hackfleisch
1 Glas (380 ml) BUITONI Base per Bolognese
50 g frisch gehobelten Parmesan
Basilikumblättchen

1. Spaghettini nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
2. Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten in Streifen schneiden. Oliven in Scheiben schneiden.
3. In einem Topf Olivenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zucchini, Tomaten und Oliven zugeben und kurz mitbraten. BUITONI Base per Bolognese zufügen und heiß werden lassen. Die Spaghetti mit der Sauce anrichten. Mit Parmesan und Basilikumblättchen servieren.

Tipp: Wer keine getrockneten Tomaten mag, kann auch 150 halbierte Kirschtomaten verwenden.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:

Je Portion:
B: 3286 kJ (781 kcal)
N: E: 36 g, KH: 92 g, F: 29 g