

Weiße Bolognese - Rezept von Stephan Hansen

Spaghetti Bolognese ist zweifelsohne eins der beliebtesten Gerichte überhaupt. Aber hast du diese leckere Neuinterpretation des italienischen Klassikers schonmal probiert? Neben typischen Zutaten wie Hackfleisch und Pasta sorgen in dieser weißen Bolognese auch Champignons und Erbsen für einen runden Geschmack.

Serves: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 300 g Rinderhack
- 300 g Pasta (z.B. Spaghetti)
- 200 g Champignons
- 100 g Erbsen (TK)
- 250 ml Kochcreme oder Sahne
- 100 ml Pastawasser
- 100 g Schmelzkäse (Typ Gouda)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. Muskatnuss (gemahlen)
- 6 Stängel Petersilie
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch und die Petersilie separat fein hacken und die Champignons je nach Größe halbieren, vierteln oder achteln.

Schritt 2

Die Pasta nach Packungsanweisung kochen und beiseitestellen, bitte auch ca. 100 ml vom Pastawasser aufbewahren.

Schritt 3

Eine Pfanne mit etwas Öl auf höchster Stufe erhitzen und das Hackfleisch „krümelig“ braten. Wenn das Fleisch ungefähr zur Hälfte gegart ist, die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und die Zwiebelwürfel, den gehackten Knoblauch und die Champignons dazugeben.

Schritt 4

Ca. 4-5 Minuten weiterbraten, mit der Kochcreme (oder Sahne) und dem Wasser ablöschen, die Erbsen dazugeben, den Schmelzkäse einrühren und kurz köcheln lassen.

Schritt 5

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und dann die Pasta dazugeben und alles gut vermengen.

Schritt 6

Auf Tellern anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Von Stephan Hansen empfohlen

Produkte, die in keiner Küche fehlen sollten

VORVERKAUF



NINJA® CREAMI
Eismaschine NC300 EU 7
Programme 473ml
Volumen 5 Dessert-
Behälter

€ 149,99

Gültig bis 23.08.2024

Danach: € 209,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 54,99

