

Rezept

Kartoffelnudelnester mit Sauce Bolognese



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten:

1 Kilo festkochende Kartoffeln	1 TL Honig
Olivenöl	450 g Tomatenstücke aus der Dose
2 EL fein gehackte Petersilie	50 ml Gemüsebrühe
2 Zwiebeln	2 EL Tomatenmark
1 Karotte	80 g frisch geriebener Parmesan
250 g Rinderhack	Butter für die Auflaufform
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit einem Spiralschneider zu Nudeln verarbeiten. In einer Schüssel mit 1 TL Olivenöl, Petersilie, Pfeffer und Salz vermengen. Aus den Kartoffelnudeln kleine Nudelnester formen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Etwa 12 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft) backen, bis sie gar und leicht kross sind.

Zwiebeln und Knoblauch klein hacken, Sellerie und Möhren in winzige Würfel schneiden.

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Honig, Karotten, Selleriestücke und Knoblauch hinzufügen und alles kurz anbraten. Das Rinderhack hinzugeben und kurz anbraten. Tomatenstücke, Tomatenmark und Gemüsebrühe hinzugeben. Den Topf abdecken und die Sauce ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudelnester in eine gefettete Auflaufform setzen. Auf jedes Nest einen Klacks Bolognese geben und Parmesan darüber reiben. Die Nester ca. 5 Minuten im Ofen bei 220 °C überbacken, bis der Käse zerlaufen und knusprig ist.

Die Nudelnester schmecken am besten warm zu einem knackigen Salat, aber auch zu Erbsen- und Möhrengemüse!

Rezept

Das Rezept finden Sie online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/554-kartoffelnudelnester-mit-sauce-bolognese>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank