

BOLOGNESE BIANCO / MAGGI FIX / NACHGEMACHT – ORIGINAL TRIFFT SALLY



Es ist mal wieder Zeit für ein „Original trifft Sally“ Rezept. Ich habe gemeinsam mit Tolga diese leckere Bolognese von Maggi Fix nachgemacht. Im Gegensatz zur gewöhnlichen roten Bolognese wird diese mit Champignons und Schmand zubereitet und wird so zu einer weißen Soße. Die Nudelsorte für dieses schnelle Mittagsgericht könnt ihr nach Belieben wählen, wir haben uns für Spaghetti entschieden und diese zu hübschen Nestern gedreht, so ist das Gericht auch gleich schön dekoriert.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

SOSSE

Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne und brate das Hackfleisch darin in 2-3 Portionen krümelig an, sodass sich Röstaromen bilden. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe, schneide beides in feine Würfel und brate sie ebenfalls 2-3 Minuten mit an.

Setze Nudelwasser auf und salze es.

Schneide die Champignons in feine Scheiben und brate sie auch 2-3 Minuten an. Füge das Mehl unter Rühren hinzu, röste es kurz und lösche die Masse mit Wasser und Essig ab. Füge die Gewürze und den Schmand hinzu und lasse die Soße bei mittlerer Hitze für etwa 5 Minuten köcheln.



Für einen etwas intensiveren Geschmack kannst du die Soße mit Weißwein ablöschen.

BOLOGNESE BIANCO:

- 2 EL** Olivenöl
- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 250 g** Champignons
- 20 g** Mehl
- 300 ml** Wasser
- 1 EL** Balsamicoessig (weiß)
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 EL** Oregano
- 1** Rosmarin
- 200 g** Schmand
- 500 g** Spaghetti
- 30 g** Schnittlauch

SERVIEREN

Koche die Nudeln nach Packungsanleitung al dente, gieße sie ab und serviere sie gemeinsam mit der Soße und streue etwas Schnittlauch darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!