Penne Bolognese

Das Rezept der Penne Bolognese ist einfach in der Zubereitung und schmeckt bestimmt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

400 g	Penne
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Paprika
500 g	Faschiertes
3 EL	Tomatenmark
1 Dose	Tomaten (gewürfelt)
2 EL	Italienische Kräuter (TK)
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Penne Bolognese** die Nudeln in einem Kochtopf in Salzwasser laut Packungsanweisung bissfest kochen, abtropfen lassen.

2. Den Knoblauch und Zwiebel schälen und fein zerhacken. Paprika waschen und in kleine Stücke zerschneiden.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Faschierte, Knoblauch und Zwiebel anbraten. Den Paprika hinzugeben, Tomatenmark und Tomaten aus der Dose einrühren.

4. Mit den italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce Bolognese etwa 10

Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Penne untermengen und in Pasta Teller servieren.

Tipp

Die Penne Bolognese je nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.