

Linguine - Nudelnester auf bunter Sc. Bolognaise mit Mozzarella

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der „Knüller“ auf jedem Kindergeburtstag; schnell und einfach gemacht,

Zutaten

- 300 - 350 g Linguine
- (Flache Spagetti, geht natürlich auch mit normalen Spagetti)
- 750 g Rindsgehacktes
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 kleiner, grüner Gemüsepaprika in Würfeln
- 1 kleiner roter Gemüsepaprika in Würfeln
- 800 g frische Tomaten in Stücken
- 2 El Tomatenmark
- ½ l Gemüsebrühe
- 200 g Mozzarella
- Geht auch mit Parmesan, oder Pizzakäse)
- 1 mit Salz geriebene Knoblauchzehe
- Abrieb einer Zitrone
- Etwas frischen, gehackten Oregano und Thymian, Salz und Pfeffer
- 8 Stück Kirschtomaten
- 8 Basilikumblätter
- Etwas Olivenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst in einem ausreichend großen Bräter, f die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, dann das Rinderhack dazu geben. Salzen, pfeffern und milden Rosenpaprika würzen, den Zitronenabrieb dazu geben.

Schritt3

Alles 8 - 10 min. schwitzen, anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Die Tomaten dazu geben, die weitere 10 min.zusammen schmoren.

Schritt5

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel

Schritt6

ca. 20 min. köcheln lassen.

Schritt7

Die Paprikawürfel für weitere 5 min.dazu geben, reduzieren, kurz halten.

Schritt8

In der Zwischenzeit die Nudeln „bissfest“ in Salzwasser abkochen, abschütten, nicht kalt anspülen, sondern mit etwas Olivenöl vermengen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die bunte Bolognese in ein oder zwei große Auflaufformen geben, die Linguine mit einer Fleischgabel zu Nestern drehen, mit Abständen auf die Fleischsoße setzen.

Schritt11

Mit jeweils einer Kirschtomate krönen und mit Mozzarella Scheiben belegen oder mit Parmesan bestreuen.

Schritt12

Erneut für ca. 10 min. bei 180° C in den Backofen geben, bis der Käse appetitlich zerlaufen ist.

Schritt13

1 - 2 Basilikumblättchen auf jedem Nest bilden den bunten, optischen, appetitlich Abschluss.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** frisch, hausgemacht, kindergeburtstag, nudeln, preiswert, schnell einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/linguine-nudelnester-auf-bunter-sc-bolognaise-mit-mozarella/>