



Weißer Bolognese mit Bandnudeln

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Suppengemüse	1 Bund
Hackfleisch, gemischt	600 g
Olivenöl	2 EL
Weizenmehl, Type 405	40 g
Weißwein, trocken	200 ml
Milch	400 ml
Schlagsahne	200 ml
Thymian, gerebelt	0.5 TL
Majoran, getrocknet	0.5 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Bandnudeln	500 g
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb, Monsieur Cuisine

1. Zwiebel schälen und halbieren. Knoblauch schälen. Suppengemüse waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In den Mixbehälter Suppengemüse geben und 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Anschließend umfüllen.
2. In den Mixbehälter Knoblauch und Zwiebel geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mithilfe des Spatels nach unten schieben. Hackfleisch und 2 EL Olivenöl zugeben, mit dem Spatel nach unten schieben und 5 Min./Anbratstufe braten.
3. Suppengemüse und Mehl zugeben und weitere 5 Min./Stufe 2/120 °C garen. Danach mit Weißwein, Milch und Sahne auffüllen. Thymian und Majoran zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Min./Stufe 1/100 °C garen.
4. Inzwischen in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Bandnudeln darin ca. 9 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen.
5. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Weiße Bolognesesauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bandnudeln und weiße Bolognesesauce auf Teller anrichten und mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1064 kcal
Kohlenhydrate	115 g
Eiweiß	49 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	41 g