Porreestangen a la Bolognese

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

Zutaten (4 Personen)

- » 400g Porree
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 EL Öl
- » 400g Hackfleisch
- » 1-2 TL Instant-Fleisch-Brühe
- » 425ml Dosentomaten
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 125ml Milch
- » 2 TL Butter/Margarine
- » 1 Beutel Kartoffel-Püree
- » 250g Mozzarella

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Porree putzen, waschen und in ca. 12cm lange Stücke schneiden. Porreestücke in kochendem Salzwasser ca. 8min garen, anschließend abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Hack darin unter Wenden anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Brühe würzen. Tomaten in der Dose grob zerkleinern. Hack damit ablöschen. Dose mit 3/8l Wasser füllen und ebenfalls zum Hack gießen. 5min bei starker Hitze einkochen lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Petersilie zum Hack geben.

3. 375ml Wasser und 1/2TL Salz aufkochen. Milch und Fett zugeben. Püreeflocken einrühren und 1min quellen lassen. Nochmals durchrühren. Mozzarella in Scheiben schneiden. Porree und Hacksoße in vier kleine oder eine große Auflaufform füllen. Mit Mozzarella belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 5-10min goldbraun überbacken.

Nährwerte: 580kcal/E44g/F30g/KH32g pro Portion

angelegt am: 22.06.2004 Rezept-Nr: 1124

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke