

Grillgenuss Geflügel-Bolognese



Zubereitungszeit
10 Minuten



Anzahl
2 Portionen



Schwierigkeit
einfach

mit Rucola & Parmesan

Zutaten:

1 Dose Hertel Grillgenuss
Geflügel-Bolognese
250g Spaghetti

200g Rucola
Parmesan nach Belieben

Zubereitung:

1. In einem Topf etwa 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti im kochendem Wasser ca. 9 Min. bissfest kochen. Anschließend abgießen und kurz abtropfen lassen.
2. Doseninhalt in eine Pfanne geben und unter Rühren auf mittlerer Stufe erhitzen, bis die Sauce leicht köchelt. Spaghetti zugeben und verrühren. Danach Rucola nach Belieben unterheben.
3. Gericht servieren und nach Belieben mit Parmesan bestreuen

Wir wünschen guten Appetit!



Mach
MEHR
draus

#nofoodwaste

