



## Bunte Pasta mit Bolognese

### Zubereitung

1. Ich nehme eine Pfanne und erhitze das BONA Pflanzenöl.
2. Dort gebe ich die fein gehackten Zwiebelstücke hinein und röste sie etwas an und gieße danach mit ein wenig Weisswein auf!
3. Dann gebe ich das Faschierte bei und würze es mit 2 gepressten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer und Arrabiata Gewürz und führe außerdem noch ein Schälchen Knorr Rindbouillon ein!
4. Danach kommt der fein gehackte rote Paprika noch hinzu.
5. Ich lasse alles schön dünsten und gebe noch ca. 1/2 Flasche basierte Tomatensauce hinzu!
6. In der Zwischenzeit müssten normal auch schon meine Nudeln fertig sein die ich in einem Topf mit etwas Öl al dente gekocht habe (ca. 6 min)
7. Dann geht's ans Anrichten, ich nehme 1 1/2 Schöpfer Nudeln danach gebe ich ca 1 Schöpfer Sauce darauf bestreue es mit frisch geriebenen Parmesan! Dazu empfehle ich grünen Salat mit Cocktailtomaten und einem Balsamico & Olivenöl Dressing und Salatkräutern!

**Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Heike Muster**

### Zutaten

BONA Pflanzenöl

1 Stk Zwiebel fein geschnitten

500 g gemischtes Faschiertes

1 Schuss Wein weiss

2 Zehen Knoblauch gepresst

1 Stück Paprika rot fein geschnitten

Liebstöckl frisch klein gehackt

Petersilie frisch klein gehackt

1 kleine Dose Bouillonpaste Rind

1 Prise Gewürze Arrabiata

1 Flasche Tomatensauce passiert

1 Prise Parmesan gerieben

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer