



Spaghetti Tarte

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/spaghetti-tarte.jsp>



Spaghetti-Tarte mit Bolognese und Käse überbacken.

Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Für die Tarte:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
500 g	Spaghetti	EDEKA SELECTION Spaghetti alla Chitarra
1	Ei	
50 g	Sahne	
100 g	Mozzarella	EDEKA Bio Mozzarella 45% Fett i. Tr.
300 g	Rinderhack	
2 EL	Rapsöl	
1	Karotte	
1	Zwiebel	
1 Zehe	Knoblauch	
300 g	gehackte Tomaten	GUT&GÜNSTIG Tomaten, gehackt
50 g	Parmesan	
0,5 Bund	Rucola	
50 g	Walnusskerne	EDEKA Chilenische Walnusskerne

Außerdem:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
	Tarteform 28 cm	
	Butter zum Einfetten	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **20 Min.**

Fertig in: **60 Min.**

Je Portion : **1771 kJ, 423 kcal, 28,6 g Kohlenhydrate, 24,8 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 94,3 mg Cholesterin, 4,4 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Zubereitung

- 1.) Die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente garen, abschrecken und mit Ei, Sahne und geriebenem Mozzarella vermischen.
- 2.) Den Backofen auf 165°C Umluft vorheizen.
- 3.) Das Rinderhack mit etwas Rapsöl in einer Bratpfanne anbraten.
- 4.) Die Zwiebel sowie die Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Beides zusammen mit dem Knoblauch zum Rinderhack geben und mitbraten.
- 5.) Sobald das Hackfleisch und das Gemüse von allen Seiten angebraten sind die gehackten Tomaten hineingeben und für 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 6.) Die Tarteform einfetten und mit der Spaghetti-Masse bis knapp über den Rand befüllen.
- 7.) Für 15 Minuten goldbraun backen.
- 8.) Die Bolognese hineingeben und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.
- 9.) Anschließend für weitere 15 Minuten überbacken.
- 10.) Den Rucola waschen und trockenschleudern. Die Walnüsse grob zerhacken und zusammen mit dem Rucola über der Tarte verteilen.

Küchenutensilien