



Weißer Bolognese

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Spaghetti	500 g
Parmesan	100 g
Schalotten	3 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Knollensellerie	300 g
Olivenöl	2 EL
Hackfleisch, gemischt	350 g
Salz	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	0.5 TL
Gemüsebrühe	100 ml
Milch	200 ml
Mascarpone	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. Spaghetti nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Parmesan entrinden und in Stücken in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 10 fein zerkleinern. Nach Bedarf Parmesan mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und erneut mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Anschließend umfüllen.
3. Schalotten und Knoblauchzehe schälen, halbieren und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste 2 Sek. fein zerkleinern. Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
4. Knollensellerie waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Stücke in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 5 fein zerkleinern. Alles mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Olivenöl hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 2/100 °C dünsten.
5. Hackfleisch und Salz und Pfeffer hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste garen. Mit zimmerwarmer Gemüsebrühe ablöschen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 1/110 °C einkochen.
6. Zimmerwarme Milch und Mascarpone in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 8 Min./Stufe 2/110 °C fertig garen.
7. Weißer Bolognese mit Spaghetti und Parmesan servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	969 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	45 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	42 g