Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem

ZEIT	25 min
ZUTATEN	5 Stück
MACHT	4 Portionen

Buon Appetito!

ZUTATEN

- 1 Packung Mirácoli™ Klassiker Maccaroni 3 Portionen
- 400g Geschnetzeltes (z.B. Schwein oder Hähnchen)
- 1 EL Olivenöl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 EL gehackte Kräuter (frisch oder tiefgekühlt)

Zubereitung Mirácoli™

1. Mirácoli™ Klassiker Maccaroni nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Geschnetzeltes in einer Pfanne im heißen Öl anbraten. Frühlingszwiebeln dazugeben, kurz andünsten und anschließend mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die gegarten, heißen Spaghetti auf vier Teller verteilen, das Geschnetzelte darüber geben und mit Mirácoli™ Tomaten-Sauce servieren

Nährwerte pro Portion

Nährwerte pro Portion in diesem Rezept	206 g
Brennwert	264 kcal
Fett	7, 8 g
ungesättigte Fettsäuren	2, 8 g
Kohlenhydrate	21, 3 g
davon Zucker	7 g
Eiweiß	26, 9 g
Ballaststoffe	2, 2 g

Salz	3 g

Weitere Rezepte

Mirácoli™ Klassiker Spaghetti mit Gorgonzola und Rucola

Zeit

20 min

Zutaten

4 Stück

Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons

Zeit

20 min

Zutaten

6 Stück

Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen

Zeit

35 min

Zutaten

8 Stück

Gazpacho

Zeit

15 min

Zutaten

7 Stück



Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce

Zeit

20 min

Zutaten

5 Stück



Kürbis-Pasta

Zeit

60-75 min

Zutaten

7 Stück

Pizza á la Caprese

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Rinder-Nudel-Pfanne

Zeit

25 min

Zutaten

9 Stück

Source URL:
https://www.miracoli.de/rezepte/miracoli-klassiker-maccaroni-mit-geschnetzeltem