

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>