

Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem
REZEPTE

Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem



ZEIT

25 min

ZUTATEN

5 Stück

MACHT

4 Portionen

Buon Appetito!

TEILEN

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)

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)

VERWENDETE PRODUKTE



Maccaroni Klassiker

[MEHR ERFAHREN](#)

Jetzt Kaufen

Zubereitung Mirácoli™

1. 1
Mirácoli™ Klassiker Maccaroni nach Packungsanweisung zubereiten.
2. 2
Geschnetzeltes in einer Pfanne im heißen Öl anbraten. Frühlingszwiebeln dazugeben, kurz andünsten und anschließend mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. 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

[MEHR ERFAHREN](#)



Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons

Zeit

20 min

Zutaten

6 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen

Zeit

35 min

Zutaten

8 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



Gazpacho

Zeit

15 min

Zutaten

7 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce

Zeit

20 min

Zutaten

5 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



Kürbis-Pasta

Zeit

60-75 min

Zutaten

7 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



Pizza á la Caprese

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



Rinder-Nudel-Pfanne

Zeit

25 min

Zutaten

9 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)

Source URL:

<https://www.miracoli.de/rezepte/miracoli-klassiker-maccaroni-mit-geschnetzelttem>