

Weißer Bolognese Sauce mit Nudeln

Zutaten für 4 Personen

500 g Hackfleisch
300 ml Sahne
200 g Schmelzkäse
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 EL Gemüsebrühe
150 ml Vollmilch
Olivenöl
500 g Nudeln nach Wahl
3 große Karotten
¼ Sellerie



Zubereitung

- 🍴 Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten.
- 🍴 Anschließend das Hackfleisch gut anbraten.
- 🍴 Die Karotten und den Sellerie klein würfeln und dazugeben.
- 🍴 Nun alle restlichen Zutaten dazugeben.
- 🍴 Wenn alles gut vermischt ist und eine cremige Sauce entstanden ist, die Nudeln untermischen oder einzeln anrichten.

Guten Appetit und viel Spaß!