



Bundesstraße 1
A-7533 Ollersdorf
Tel.: 03326/52280, Fax DW 13
E-Mail: bischof-nudeln@gmx.at
www.bischof-nudeln.at



Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 08:00-12:00 und 14:00-18:00 Uhr
Samstag: 08:30-12:00 Uhr

Nudelrezept des Monats Juni

Hanfnudeln mit Sauce Bolognese

Zutaten für 4 Personen:

400g Bischof Hanfnudeln, 300g gemischtes Faschiertes, 1 Tasse Wurzelgemüse, 1 Zwiebel, 1 Dose gewürfelte Tomaten, 1/16l Weißwein, 0,5l Fleischsuppe, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Oregano, Salz, Öl

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, Gemüse putzen und alles kleinwürfelig schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel, das Gemüse und das Faschierte anrösten, mit Weißwein ablöschen und die gewürfelten Tomaten zugeben.
3. Die Sauce mit Fleischsuppe aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Knoblauch würzen. Alles für ca. 45 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Hanfnudeln in reichlich Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen, abseihen und bereitstellen.
5. Die Sauce Bolognese über die Hanfnudeln geben und nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.

🌸 🌸 🌸 **Guten Appetit mit Bischof Spezial! Nudeln** 🌸 🌸 🌸