

Passione!



FRESH FOOD

# Bolognese-Sauce



SAUCEN

## Wie in Italien

Ein Standard der italienischen Küche – mit unserer Bolognese-Sauce schmeckt Pasta immer. Wir verwenden frische Tomaten und Kräuter sowie saftiges Hackfleisch, aber:

- keine Konservierungsstoffe
- keine Geschmacksverstärker
- keine Farbstoffe
- keine Antioxidationsmittel
- keine Süßungsmittel



# Bolognese-Sauce

## REZEPTIDEEN



### Gefüllte Zucchini mit Bolognese-Sauce

**Zutaten pro Person:**  
 160 g Zucchini (ca. 4 Stücke)  
 150 g Passione! Bolognese-Sauce  
 30 g geraspelter Käse

Die Zucchini in ca. 6 cm große Stücke schneiden und die Schnittflächen aushöhlen. Die Passione! Bolognese-Sauce einfüllen, es kann ruhig etwas über die Zucchini gehen, mit geraspelttem Käse bestreuen und im Ofen garen. Entweder in einer feuerfesten Form servieren oder auf einem Teller anrichten.

### Kartoffel-Bolognese-Auflauf

**Zutaten pro Person:**  
 200 g Kartoffeln  
 60 g Tomaten  
 30 g geriebener Käse  
 3 g Petersilie  
 120 g Passione! Bolognese-Sauce

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In eine feuerfeste Form schichten, salzen und pfeffern. Passione! Bolognese-Sauce darübergeben, die Tomaten in Scheiben schneiden, auf die Kartoffel-Bolognese legen und mit geriebenem Käse bestreuen. In den Backofen schieben und ca. 30 Minuten garen. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

### NÄHRWERT-TABELLE (100 g enthalten durchschnittlich):

Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Brennwert
6,0 g	5,0 g	5,7 g	384 kJ / 92 kcal

### VERPACKUNGS-EINHEITEN\*:

Gebinde	Art.-Nr.	Nettogewicht	Bruttogewicht	Stck. pro Karton
3 kg	6300	3,0 kg	3,152 kg	–

\*Weitere Verpackungsgrößen auf Anfrage