



# 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.