



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.