

# Basilikum Bolognese mit gerösteten Walnüssen



Sie benötigen für zwei Personen:

1 kleine Zucchini ½ Zwiebel	waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. schälen und in feine Würfel schneiden.
1 TL Kokosfett 200 g Rinderhackfleisch	in einem Topf erhitzen und darin krümelig anbraten. Zwiebeln und Zucchini dazugeben und alles ca. 5 min. dünsten.
200 ml passierte Tomaten Meersalz Pfeffer	dazugeben. Die Sauce ca. 10 min. köcheln lassen. Mit und würzen.
200 g Nudeln	in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Danach abgießen.
20 g Walnusskerne	inzwischen grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, danach die Nüsse herausnehmen.
100 g Cherry- oder Cocktailtomaten	waschen, halbieren, bzw. klein schneiden und bei starker Hitze 1- 2 min. anschwitzen.
½ Topf Basilikum	Schneiden, waschen, trocknen, Blätter vom Stiel zupfen, hacken und unter die Bolognese rühren. Danach die angeschwitzten Tomaten und die gerösteten Walnüsse unterheben. Nudeln mit Basilikumbolognese anrichten.