



IMKEREI Pell

HERZERL' BOLOGNESE ALA TASTI



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition Mai 2021



IMKEREI Pell

HERZERL' BOLOGNESE ALA TASTI

für 3-4 Personen

1 Pkg. Tasti-Pasti Herzerl

1 Zucchini

2 Karotten

2 Handvoll Spinat

1 Zwiebel

3 Zehen Knoblauch

1 Handvoll Tomaten

1 Pkg. Vegi Faschiertes

zb. von Vegini

1 Dose gewürfelte Tomaten

5 EL Tomatenmark

1 Handvoll Kräuter aus dem Garten (Rosmarin, Schnittlauch, Petersilie, Oregano)

2 EL Pastagewürz

etwas Parmesan

Essbare Blumendeko nach Wahl

etwas Olivenöl

Salz, Pfeffer

Sojasauce

Für die Pasta Sauce die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden, und in Olivenöl glasig dünsten. Danach das Vegi Faschierte zugeben und leicht anbraten. Nun das Gemüse dazu geben. Dafür die Karotten grob raspeln, Tomaten halbieren und die Zucchini klein würfeln. Wenn das Gemüse und das Faschierte Röstaromen entwickelt haben, das Tomatenmark zugeben und kurz mit anbraten. Nun die Dosentomaten darüber gießen und kurz leicht köcheln lassen. Zuletzt den Spinat und die frischen Kräuter beifügen.

Währenddessen: Die Tasti-Pasti in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser 5-6 Minuten sieden lassen. Abschließend die Sauce nach Geschmack, Lust und Laune würzen.

Nun die Herzerlpasta aufgeben, mit Parmesan und Wildblumen dekorieren und am besten gemeinsam genießen!

Mahlzeit aus der Imkerei.

Für mehr Inspirationen folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

