



HANF-BOLOGNESE

MIT RIGATONI

ZUTATEN

- 500 G RIGATONI
- 2 x HANF-BOLOGNESE
PAPRIKA-PIKANT
- MEDITERRANE KRÄUTERWÜRZE
- PEPERONI WÜRZE
- GEMÜSEBRÜHE AUS
FRISCHEN ZUTATEN
- HANFKERNÖL FINEST GOLD
- 250 G ERBSEN
- 3 KAROTTEN
- 1 ROTE & 1 GELBE
PAPRIKASCHOTE
- 250 ML TROCKENEN ROTWEIN
- 250 ML WASSER
- 200 G GERIEBENER KÄSE

ZUBEREITUNG

- 1 Gemüse mit **Hanfkernöl Finest Gold** in einem Topf andünsten, mit Rotwein und Wasser ablöschen und mit der **Gemüsebrühe aus frischen Zutaten** und der **Mediterranen Kräuterwürze** abwürzen.
- 2 Die beiden Gläser **Hanf-Bolognese** dazugeben (Wer es etwas schärfer mag, kann noch etwas von der **Peperoni Würze** dazugeben). Die abgekochten Rigatoni schichtweise zusammen mit der Hanf-Bolognese in eine Auflaufform geben und zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen.
- 3 Das Ganze in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C überbacken bis der Käse schön braun ist.

GUTEN APPETIT!



4



LEICHT



45 MIN