

## Die weiße Bolognese | White Bolognese

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Entdecke mit mir das Geheimnis der **Weiß?en Bolognese**, eine kulinarische Kreation, die die klassische italienische Käufe neu interpretiert. In meinem neuesten YouTube-Video nehme ich Dich mit auf eine Reise, die Deine Geschmacksknospen begeistern wird. Lass Dich von der Kombination aus herhaftem Fleisch und einer cremigen, weißen Sauce überraschen, die dieses Gericht zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Stell Dir vor: Sorgfältig ausgewähltes, gewürztes Fleisch, das in einer zarten, cremigen Sauce langsam kocht, umhüllt von einem Duft frischer Kräuter und Gewürze. Die Weiße Bolognese ist mehr als nur ein Gericht; sie ist ein Ausdruck kulinarischer Kreativität und Leidenschaft.

In meinem Video zeige ich Dir Schritt für Schritt, wie Du diese exquisite Variante der traditionellen Bolognese selbst zubereiten kannst. Von der Auswahl der besten Zutaten bis hin zur perfekten Kombination auf Deinem Teller – ich teile meine persönlichen Tipps und Tricks, um dieses einzigartige Rezept zu Hause nachzukochen. Begleite mich auf dieser kulinarischen Entdeckungsreise und erfahre, wie die Weiße Bolognese Deinen Speiseplan bereichern kann. Finde das vollständige Rezept und alle Details direkt hier. Lass es Dir schmecken!

Rezept:

250g Mafaldine Nudeln

500g Rinderhackfleisch

Olivenöl

1 Gemüsezwiebel

4 Zehen Knoblauch

1 Stück Sellerie

4 Karotten

Salz Pfeffer

Pizzagewürz

2 Lorbeerblätter

1 kleines Stück Butter

1EL Mehl

Weißwein zum ablöschen (Alternativ ohne)

500ml Rinderfond

250ml Milch

2-4EL Geriebener Käse

Frischer Basilikum