Spaghetti Bolognese Muffins von der Holzplanke

Wiedermal Spaghetti Bolognese vom Vortag überbehalten? Heute hat die Mikrowelle Pause, wir verfeinern das Ganze auf dem Grill!

Kleine Hackfleisch-„Muffins“ werden mit Nudeln und Sauce gefüllt und dann auf einer Holzplanke im Grill gegart. Aufwärmen war noch nie soooo lecker, genaugenommen lohnt es sich schon allein hierfür die Bolognese zu kochen.

Zutaten :
300 Gramm Hackfleisch, Schwein und Rind gemischt
Don Marco’s Mafia Coffee*
Spaghetti und Bolognese Sauce
etwas Parmesan
4 kleine Tomaten
Basilikum
1 Holzplanke*

Zubereitung :
Die Holzplanke wässern damit diese auf dem Grill nicht verbrennt.

Das Hackfleisch mit etwas Mafia Coffee Rub und 2-3 EL Bolognese Sauce vermischen und mit Hilfe einer **Burgerpresse*** oder „frei Hand“ zwei Schälchen von ca. 10-12cm Durchmesser mit hohem Rand formen.

Mit Löffel und Gabel die Nudeln rund aufdrehen und vorsichtig in das Hackfleisch legen. Nun die Bolognese Sauce darauf verteilen und mit den halbierten Tomaten belegen. Etwas Parmesan über die Sauce reiben.

Bei ca. 180°C indirekt auf der Holzplanke ca. 25-30 Minuten grillen oder Smoken bis das Hackfleisch gegart ist und die Sauce blubbert. Vor dem Servieren mit etwas gehacktem Basilikum und noch etwas geriebenem Parmesan bestreuen.

*gibt es bei **grillundgewuerz-shop.ch**