

Tagliatelle al ragù



Zubereitungszeit: 180 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (2 Personen)

• Zutaten

- Passierte Tomaten 750g 100 g
- Karotten 20 g
- Knoblauch 1 Zehe
- Lorbeer 1 Blatt
- Natives Olivenöl extra n. B.
- Parmigiano Reggiano 30 g
- Pfeffer n. B.
- Rinderbrühe 100 g
- Rinderhackfleisch 80 g
- Salz n. B.
- Sellerie 20 g
- Tagliatelle 240 g
- Thymian 1 Zweig
- Zwiebel 20 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

1. Sellerie, Karotten und Zwiebeln fein hacken und mit etwas nativem Öl extra in einer Pfanne anbraten.
2. Wenn sie schön goldbraun sind, das Hackfleisch dazugeben und gut anbraten.
3. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Thymian würzen und mit Wein ablöschen.
4. Nun die Rinderbrühe und die **Tomaten** hinzufügen und auf kleiner Flamme zweieinhalb Stunden köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Tagliatelle hineingeben.
6. Wenn sie gar sind, die Tagliatelle auf hoher Flamme mit einem ordentlichen Schöpfer Hackfleischsauce in der Pfanne schwenken und mit etwas Parmigiano Reggiano servieren.