Tagliatelle al ragù



Vorbereitungszeit: 180 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- 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

Vorbereitung

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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 100 g

