



## Orecchiette al ragù

mit Rindfleisch-Pastinaken-Bolognese

30-40min 2 Personen

Ein Ragù ist eine fleischbasierte Sauce, die besonders in der norditalienischen Region Emilia-Romagna verbreitet ist. Historiker behaupten jedoch, dass der Ursprung auch in Venetien liegen könnte. Ob unsere Variante mit fein-würziger Pastinake und aromatischen getrockneten Tomaten wohl auch irgendwann Einzug in die Geschichtsbücher hält?

## Was du von uns bekommst

- 250g Orecchiette <sup>1</sup>
- 1 Karotte
- 1 Pastinake
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung getrocknete Tomaten <sup>12</sup>
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Stück Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 933kcal, Fett 25.4g, Kohlenhydrate 122.3g, Eiweiß 49.0g



### 1. Gemüse vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Karotte** und die **Pastinake** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **getrockneten Tomaten** in kleine Würfel schneiden.



### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Zwischendurch immer mal gut umrühren, damit die **Pasta** nicht zusammenklebt. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-5Min. krümelig anbraten. Die **1/2 des Brühgewürzes** in 100ml heißem Wasser auflösen.



### 5. Ragù einkochen

Die **getrockneten Tomaten** unter das **Ragù** rühren und das **Ragù** weitere 5-7Min. bei niedriger Hitze sanft einkochen lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen, falls das **Ragù** zu schnell zu stark eindickt.



### 3. Ragù ansetzen

Die **Karotten**, die **Pastinaken**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten. Mit den **gehackten Tomaten** und der **Brühe** ablöschen und das **Ragù** 3-5Min. bei mittlerer Hitze sanft einkochen lassen. Ggf. noch etwas Wasser dazugeben, falls das **Ragù** zu dick wird.



### 6. Anrichten und servieren

Den **Käse** fein reiben. Das **Ragù** mit Pfeffer und der **mediterranen Gewürzmischung** abschmecken und mit der **Pasta** anrichten. Mit dem **geriebenen Käse** bestreuen und servieren.