



## Orecchiette al ragù

mit Rindfleisch-Pastinaken-Bolognese



30-40min



3-4 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?



- 500g Orecchiette <sup>1</sup>
- 1 Karotte
- 2 Pastinaken
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung getrocknete Tomaten <sup>12</sup>
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Stück Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 878kcal, Fett 24.3g,  
Kohlenhydrate 118.1g, Eiweiß 42.7g



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



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.



Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze 3-5Min. krümelig anbraten. Die **1/2 des Brühwürz**es in 150ml heißem Wasser auflösen.



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.



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.



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.