



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?

Was du von uns bekommst

- 500g Orecchiette¹
- 1 Karotte
- 2 Pastinaken
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung getrocknete Tomaten¹²
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Stück Hartkäse⁷
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer 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 878kcal, Fett 24.3g, Kohlenhydrate 118.1g, Eiweiß 42.7g



1. Gemüse vorbereiten

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.



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 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze 3-5Min. krümelig anbraten. Die **1/2 des Brühgewürzes** in 150ml 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.