

Rigatoni mit Bolognese

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

1 Zwiebel
1 Selleriestange
1 Möhre
1 Knoblauchzehe
250 g gemischtes Hackfleisch
1 Dose Tomaten, gewürfelt
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Rotwein
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Teelöffel Zucker
2 Esslöffel Petersilie
200 g Rigatoni Pasta
25 g Parmesan

Tiefe Rillen und großer Hohlraum - die römischen Nudeln gehören zur typisch italienischen Küche. Besonderer Pluspunkt: dank ihrer großzügigen Form können sie ganz viel von der würzigen Hackfleischsauce aufnehmen.

- 1 -

Sellerie waschen. Zwiebel, Knoblauch sowie Möhre schälen. Sellerie und Möhre in feine Scheiben schneiden.

Zwiebel würfeln und Knoblauch fein hacken. Parmesan reiben.

- 2 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel mit der Möhre und dem Sellerie für 7 Minuten braten, bis sie weich werden. Knoblauch hinzufügen und für eine weitere Minute erhitzen.

- 3 -

Anschließend das Hackfleisch in der Pfanne anbraten, die gestückelten Tomaten sowie den Rotwein dazugeben und zum Kochen bringen. Tomatenmark und Zucker unterrühren. Abgedeckt für 15 Minuten köcheln lassen. Danach die Petersilie zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Für die Nudeln einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Rigatoni für 10 Minuten kochen oder bis sie al dente sind. Danach abseihen und zurück in den Topf schütten.

- 5 -

Die Bolognese-Sauce zu den Rigatoni in den Topf geben und vermischen, sodass alle Nudeln mit Sauce bedeckt sind.

- 6 -

Auf Teller verteilen und mit Parmesan bestreuen.