

Tagliatelle mit Fleisch - Tomatensauce



Rezept: 0063 **Liste:** 6.4. Nudelgericht
Kategorie: Nudeln, Gemüse, Schwein, Rind,
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Karotten, Staudensellerie und Lauch säubern und schälen und in feine Brunoise schneiden. 2 - 3 Esslöffel voll Olivenöl in einen Topf geben und heiß werden lassen. Das Gemüse darin andünsten. Nach einiger Zeit das Hackfleisch hinzufügen und gut zerkleinern. So lange anbraten, bis es Farbe angenommen hat. Das Tomatenmark zugeben und mit andünsten. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die geschälten und gehackten Tomaten in den Topf geben. Mit dem Balsamico, den italienischen Kräutern und einer Prise Zucker verrühren und zugedeckt für mindestens 15 Minuten köcheln lassen. Wasser mit ausreichend Salz in einen Topf für die Nudel zum Kochen bringen. Die Nudel darin nach Packungsanleitung bissfest kochen. Durch ein Sieb das Kochwasser abschütten und die Nudel gleich auf die Teller geben. Die Soße drüber geben und mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Gehackte Petersilie und ein paar Spitzer Olivenöl als Garnitur zugeben.

Zutatenliste für 2 Personen

150 g Hackfleisch gemischt
250 g Tagliatelle
75 g Karotten
75 g Staudensellerie
75 g Lauch
400 g Tomaten geschält, Dose
50 ml Sahne
100 g Parmesankäse
2 EL Tomatenmark
1 TL Italienische Kräuter
getrocknet
Petersilie, Garnitur
1 EL Balsamico Essig dunkel
Olivenöl
Salz, Pfeffer und Zucker