

Tagliatelle con ragu bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Tagliatelle-Nudeln, 1 Esslöffel gehackte glatte Petersilie, 1 Esslöffel gehackten Majoran, 2 Esslöffel Olivenöl, 20 gr Butter, 1 mittelgroße Zwiebel (gehackt), 50 gr durchwachsener Speck (gewürfelt), 250 gr Rinderhackfleisch, 5 Esslöffel trockenen Weißwein, 300 gr geschälte u. entkernte Tomaten (ins Stücke geschnitten), Salz u. Pfeffer nach Geschmack.

Die Zubereitung:

Olivenöl und Butter erhitzen, Zwiebel und Speck darin anbraten, Rinderhack hinzufügen, alles bräunen. Wein, Tomaten, Petersilie sowie Majoran unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ragout zugedeckt 2 Std. köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen. TIPP: Mehr Soße machen, denn sie läßt sich hervorragend einfrieren.