heute gibt es...

Pasta al ragù bianco

Zutaten: (für 4 Portionen)

- 2 Zwiebeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Karotten
- 2 EL Olivenöl
- 500g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Lorbeer-Blätter
- 5 Blätter Salbei
- 200ml Weißwein (trocken)
- 200ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 400g Nudeln nach Wahl

Zubereitung:

1. Das Gemüse putzen, schälen und in Würfel schneiden.
2. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, das gewürfelte Gemüse dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten anbraten.
3. Nun das Hackfleisch dazugeben und ebenfalls unter Rühren anbraten, bis es gleichmäßig gebräunt ist.
4. Die Kräuter anschließend dazugeben, alles mit dem Wein ablöschen und bei starker Flamme weiterbraten.
5. Sobald der Alkohol vollständig verdampft ist, die Brühe hinzugießen und bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minute köcheln lassen, bis kaum mehr Flüssigkeit in der Pfanne ist.
6. In der Zwischenzeit eine Pastasorte eurer Wahl in Salzwasser al dente kochen.
7. Die fertige Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Herd ausschalten und die Kräuter herausnehmen.
8. Zum Schluss die bissfesten Nudeln in die Pfanne dazugeben, alles gut durchmischen und servieren.

Wichtige Tipps und Informationen:

- Das Hackfleisch kann aus Fleischsorten eurer Wahl bestehen. Probiert verschiedene Varianten für einen unterschiedlichen Geschmack aus.
- Damit sich die Kräuter wieder leicht entfernen lassen, können diese auch zusammengebunden oder in ein Filterbeutel gefüllt werden.
- Für dieses Gericht eignen sich kurze Nudelsorten besonders gut.