



BOLOGNESE-RAGOUT

30 MIN. AKTIVE ZEIT	1 STD. 45 MIN. GESAMTZEIT	740 KCAL PRO PERSON
------------------------	------------------------------	------------------------

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

- 1 EL** Olivenöl
- 200 g** Hackfleisch (Rind und Schwein)
- 260 g** Schweinsbratwürste, Wurstfleisch aus der Haut gedrückt, zerzupft
- 80 g** Speckwürfeli
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 1 Stängel** Stangensellerie, in Würfeli
- 2** Rüebli, in Würfeli
- 3 Zweiglein** Basilikum

- 3 Zweiglein** Rosmarin
- 1 dl** Rotwein
- 2 Dosen** Cherry-Tomaten
- 4 dl** Wasser
- ½ TL** Salz
- wenig** Pfeffer
- 40 g** geriebener Pecorino
- 300 g** Pasta (z. B. Fusilloni)
- Salzwasser, siedend
- 40 g** geriebener Pecorino

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Bolognese: Öl im Bratpfopf erhitzen. Hackfleisch und Wurstfleisch portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Speck und alle Zutaten bis und mit

Rosmarin begeben, ca. 3 Min. andämpfen. Wein dazugießen, kurz aufkochen. Angebratenes Fleisch, Tomaten und Wasser begeben, würzen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. schmoren, Deckel entfernen, offen ca. 15 Min. fertig schmoren. Käse daruntermischen.

2. Anrichten: Pasta im Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Sauce mischen. Käse dazu servieren.

Im Online-Kochbuch
speichern →

