



## Tagliatelle al ragù

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

**600 g Rinds- und Schweinsvoressen**

**100 g Bratspeck**

**400 g Suppengemüse**

**(Zwiebel, Karotte, Sellerie)**

**4 EL Olivenöl**

**Salz**

**Pfeffer**

**2 EL Tomatenpüree**

**1 TL getrocknete italienische Kräuter**

**1 dl Rotwein**

**5 dl Rindsbouillon**

**1 Dose Pelati à 400 g**

**500 g Tagliatelle oder Pappardelle**

**80 g Parmesan am Stück**

**1.** Fleisch in Würfel à ca. 2 cm schneiden. Speck in Streifen schneiden. Zwiebel hacken. Sellerie und Karotte in Würfeln schneiden. Fleisch im Öl rundum anbraten. Speck dazugeben, mitbraten. Gemüse dazugeben, ca. 3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenpüree und Kräuter dazugeben. Mit Wein ablöschen. Bouillon und Pelati dazugeben, Ragù zugedeckt 2–3 Stunden schmoren, bis das Fleisch weich ist.

**2.** Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen. Mit Ragù und etwas Pastawasser mischen. Mit Parmesan servieren.

---

### ZUBEREITUNG

 **ca. 30 Minuten**

**+ 2–3 Stunden schmoren lassen**

---

Pro Person ca. 61 g Eiweiss, 27 g Fett,  
99 g Kohlenhydrate, 3900 kJ/920 kcal