

Pasta

Ratatouille e Manzo“

Zutaten für 4 Personen

500g Tagliatelle (sole e gusto)
500g Rindshackfleisch
1 Stk. Fingeraubergine violett
1 Stk. Zucchini
1 Stk. Peperoni
1 Stk. Zwiebel
100g Cherrytomaten
1 Stk. Knoblauchzehe
1 TL Oregano getrocknet
2 EL Tomatenpüree
2 EL Rotwein
2 EL Balsamico
1 Glas Pomodori Pelati salsati (sole e gusto)
2 dl starke Rindsbouillon
20g Basilikum frisch
Salz, Pfeffer (Wiberg)



Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. Restliches Gemüse waschen, rüsten und in gleichmässige Würfel schneiden. Pelati mit dem Stabmixer fein pürieren. Einige Peperoni- und Zucchiniwürfel beiseite stellen für die Garnitur!

Zubereitung:

Rindshackfleisch in etwas Öl in einer beschichteten Pfanne gut anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenpüree zugeben und gut verrühren. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und gut durchschwenken. Die Gemüsewürfel zugeben, verrühren und kurz mitdünsten. Nun Oregano, Pelati und die Rindsbouillon zugeben. Das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten leicht kochen lassen und anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit die Tagliatelle in reichlich Salzwasser "al dente" kochen, abschütten und direkt mit der Sauce vermischen.

Anrichten:

Die beiseite gestellten Gemüsewürfel und die Cherrytomaten in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl kurz (2-3) Minuten bei mittlerer Hitze durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, zupfen und grob hacken.

Das Pastagericht auf einen Teller anrichten und mit den Cherrytomaten, den Gemüsewürfeln und dem Basilikum garnieren.

Passend dazu: etwas gehobelten Parmesan oder Sbrinz und einen grünen Salat.

Ä Guete!

