

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer
Die Mitkoch-Show,
immer sonntags von 9-13 Uhr.

Nudeltöpfchen mit Ragu alla Santa Rosalia

Zutaten für 8-10 Personen:	1,5 kg gemischtes Hack
Olivenöl	6 EL Tomatenmark
400 g Möhren	400 ml Rotwein
400 g Staudensellerie	Geschälte Tomaten (4 Dosen)
5 Zwiebeln	2 Lorbeerblätter
4 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Bund Wildfenchel	Gekochte Pasta
1 Bund Basilikum	Geriebener Käse

Zubereitung:

Stellen Sie einen großen Topf auf,
Olivenöl rein und braten darin gemischtes Hackfleisch an, bis es krümelig ist.

Jetzt Möhren und Staudenselleriewürfel und ne große Portion Zwiebelwürfel dazu und immer weiter anbraten.

Noch Knoblauch rein, ebenso kurz mitbraten
und wenn alles ne schöne Farbe hat und richtig gut duftet kommt Tomatenmark dazu.
Tomatenmark muss richtig mitschmoren, dann gibt's ne schöne Sauce.

Nach paar Minuten löschen Sie den Ragu-Ansatz mit Rotwein ab,
geben noch eine große Menge geschälte Tomaten die sie vorher zerkleinern haben und Lorbeer
hinzu und lassen die Sauce mindestens 1 Stunde köcheln.
Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Wildfenchel und Basilikum würzen.

Das Ragout mit gekochten Pasta vermischen, in kleine feuerfeste Töpfchen geben und mit Käse überbacken.