



Klassische Bolognese mit Pappardelle

Hauptgericht • Italienisch
Roger Warna

Portionsgröße: 4 | **Arbeitszeit:** 30 Min. | **Kochzeit:** 1 Std. 30 Min.

Zutaten

2 Stk. Tomaten, ganz, Dose
1 EL Tomatenmark
300 g Hackfleisch, Soja
130 g Karotten
5 Stk. Knoblauchzehen
90 g Staudensellerie
2 Stk. Zwiebeln
250 ml Rotwein zum Ablöschen
70 g Parmesan, gerieben
3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Salz
350 ml Gemüsebrühe
1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
3 EL Olivenöl
500 g Pappardelle
1 Prise Zucker

Zubereitung

1. Zwiebel, Karotten, Staudensellerie und Knoblauch fein und gleichmäßig würfeln.
2. Hackfleisch in heißem Sonnenblumenöl kräftig anbraten, bis Röstaromen entstehen; Fleisch herausnehmen, Fett in der Pfanne lassen.
3. Zwiebeln im Fett glasig dünsten, Gemüse und Knoblauch zugeben, salzen und bei mittlerer Hitze anrösten.
4. Hackfleisch zurückgeben, mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen. Heiße Gemüsebrühe, Dosentomaten und Tomatenmark zugeben.
5. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen; 20 Minuten zugedeckt, danach 30 Minuten offen schmoren, gelegentlich umrühren.
6. In der Zwischenzeit Pasta in Salzwasser al dente kochen; etwas Pastawasser aufbewahren.
7. Parmesan und Olivenöl unter die fertige Bolognese rühren, abschmecken.
8. Pasta mit Bolognese und etwas Pastawasser vermengen und servieren.