



SAPORI DI CASA PAPPARDELLE AL RAGÙ

ZUTATEN

400 g Eier-Pappardelle von Saponi di Casa

1 Karotte

1 Zwiebel

1 Stange Sellerie

1 Knoblauchzehe

1 Glas Rotwein

500 ml Tomatenpassata

150 g Rinderhackfleisch

150 g Schweinehackfleisch

1 Lorbeerblatt

Salz nach Geschmack

Pfeffer nach Geschmack

Muskatnuss nach Geschmack

Olivenöl nach Geschmack

60 g Parmigiano Reggiano

ABLAUF

Die Karotte schälen, die Selleriestange waschen und Zwiebel sowie Knoblauch putzen. Anschließend das Gemüse mithilfe einer Küchenmaschine fein hacken. Etwas Öl in einen Topf geben und erhitzen.

Das gehackte Gemüse aus Karotte, Zwiebel und Sellerie hinzufügen und anbraten. Nun das Rinder- und Schweinehackfleisch dazugeben und bei niedriger Hitze ebenfalls anbraten. Mit dem Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen.

Die Tomatenpassata in den Topf geben und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Außerdem eine Prise Muskatnuss und das Lorbeerblatt hinzufügen, das dem Fleischragù ein angenehmes Aroma verleiht. Gut umrühren und mit einem Deckel abdecken.

Bei niedriger Hitze etwa 45–50 Minuten köcheln lassen und dabei häufig mit einem Holzlöffel umrühren, damit das Ragù nicht am Topfboden ansetzt. In der Zwischenzeit einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Die Eier-Pappardelle ins kochende Wasser geben und für die angegebene Zeit garen. Die Pasta gut abgießen, mit dem Ragù vermengen und servieren. Nach Belieben mit Parmigiano bestreuen.

Guten Appetit!