

Penne Bolognese

4 Personen

Zutaten	Salat
500 g Penne 350 g Hackfleisch 400 ml passierte Tomaten 3 EL Tomatenmark Ca. 100 ml Gemüsebrühe Ca. 40 ml Balsamico Essig 1 Zwiebel Petersilie Parmesan 1 Knoblauchzehe Für Vegetarier: Statt Hack, „Gemüse der Saison“ verwenden	Salat Öl Essig

Zubereitung:

Wichtig ist folgender Satz „Die Soße wartet auf die Pasta, nicht die Pasta auf die Soße“ Also als erstes muss die Soße fertig sein, bevor ihr die Nudeln kocht.

Bolognese:

Zuerst Zwiebeln & Knobi klein schneiden und mit Öl in der Pfanne anbraten. Hackfleisch dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer würzen. Zwiebeln und Hack in der Pfanne beiseite schieben und auf den Pfannenboden das Tomatenmark geben. Nun den Balsamico Essig und die Brühe hinzufügen + vermengen. Alles etwa 5-10 min kochen lassen und anschließend die passierten Tomaten dazugeben – und alles ordentlich aufkochen lassen. Abschmecken und bei Bedarf Nachwürzen sowie am Schluss die Petersilie hinzufügen.

Zusatz: wenn Soße zu flüssig, mit Mehlwasser (Mehl+Wasser) „abbinden“ bzw. andicken und aufkochen lassen da Soße sonst nach Mehl schmeckt!

ANSCHLIEßEND KOMMEN DIE...

...Penne:

1. Salzwasser zum Kochen bringen (Muss nach Meer schmecken)
2. Penne nach Packungsangaben kochen
3. Nach dem Abgießen zum Anti-verkleben: Olivenöl hinzugeben
4. Soße über die Nudeln geben und Parmesan darüber reiben - fertig