

# Rotweinpasta

mit Rinderragout und  
Kräuter-Pangrattato



## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

250 g Spaghetti, 750 ml Rotwein,  
1 Prise Zucker  
-  
2 Karotten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauch-  
zehe, 500 g Rinderhackfleisch,  
250 ml Rotwein, 400 ml Brühe,  
2 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark,  
1 TL Mehl, Salz, Pfeffer  
-  
½ Bund Petersilie, 100 g Semmelbrö-  
sel, 100 g Walnüsse, 2 EL Olivenöl, 1  
TL Thymian, 1 TL Oregano, ½ TL Salz  
-  
Parmesan

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst das Gemüse schälen, klein würfeln und den Knoblauch fein hacken.
2. Das Rinderhackfleisch zusammen mit Tomatenmark und Knoblauch in Olivenöl anrösten und das Gemüse sowie Mehl dazugeben, sobald das Fleisch beginnt, Farbe anzunehmen.
3. Wenn auch das Gemüse angebräunt ist, alles mit Rotwein ablöschen und mit Brühe aufgießen, im Anschluss mit Salz und Pfeffer würzen und für 40 Minuten abgedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen.
4. Zudem die Nüsse fein hacken und zusammen mit Semmelbröseln und

Olivenöl sowie Salz in einer Pfanne goldbraun anrösten.

5. In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken und zusammen mit Thymian und Oregano unter die Bröselmischung rühren.

6. Außerdem die Nudeln mit einer Prise Salz, Zucker und Rotwein in einen flachen Topf geben und abgedeckt für 8–10 Minuten bei mittlerer Stufe köcheln, bis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen wurde – dabei regelmäßig umrühren, damit nichts verklebt.

7. Sobald die Nudeln gar sind, alles mit Rinderragout, geriebenem Parmesan und den Kräuterbröseln anrichten.