

Bloody Pasta

mit Rotwein-Ragout



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Ragout:

- 1 ERNTEKRONE rote Zwiebel
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 500 g GUT BARTENHOF Rinderhackfleisch
- 1 TL BIO SONNE Rinder-Bouillon-Pulver
- 500 ml BIO SONNE Merlot (trocken)
- 1 große Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- ½ TL COOK! Thymian
- ½ TL COOK! Rosmarin
- 2 Kugeln ERNTEKRONE Rote Bete oder Rote Bete in Scheiben
- 250 ml BIO SONNE Rote Bete Saft

Pasta:

- 750 ml BIO SONNE Rote Bete Saft
- ½ TL Salz
- 500 g VILLA GUSTO Spaghetti

Topping:

- ¼ Bund BIO SONNE Petersilie
- 2 EL VILLA GUSTO Parmesan gerieben

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen.
2. Das Hackfleisch zugeben, anbraten und Rinder-Bouillon-Pulver einrühren. Alles mit Rotwein ablöschen, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
3. Die Rote Bete grob geraspelt oder in Streifen geschnitten dazugeben und alles abgedeckt bei mittlerer Hitze für 20–25 Minuten köcheln lassen.
4. Zum Schluss mit Rote Bete Saft verfeinern und warm halten (nicht mehr kochen, damit die Farbe erhalten bleibt).
5. In der Zwischenzeit den Rote Bete Saft für die Pasta in einem flachen Topf mit Salz und den Spaghetti erhitzen – abgedeckt bei mittlerer Hitze für 8–10 Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln al dente sind. Bei Bedarf noch einen Schluck Wasser hinzufügen und umrühren, damit nichts anbrennt.
6. Die überschüssige Flüssigkeit der Pasta abgießen und alles zusammen

mit dem Ragout auf Tellern anrichten.
7. Für das Topping die Petersilie fein hacken und mit Parmesan gemischt über die Portionen verteilen.

