



# Die Speisekarte, Bitte!



<b>TITEL DES REZEPTS:</b> Tagliatelle al Ragù	
<b>PORTIONEN:</b> Für 3 Personen	
<b>ZUTATEN:</b> 400 g Rinderhack	
1 Zwiebel, fein gehackt	
2 kleine Karotten, in Würfel geshnitten	
2 Selleriestangen, grob gehackt	
0,25 l kräftiger Rotwein	
2 El Tomatenmark zweifachkonzentriert	
1 Dose geschälte Tomaten, 400 g	
Olivenöl extra vergine	
2 Lorbeerblätter	
Salz, Pfeffer aus der Mühle	
Muskat (Frisch gerieben)	
250 g Tagliatelle	
<b>ZUBEREITUNG:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• In Olivenöl die Zwiebelwürfel, die Karotten und die Sellerie in einer großen Pfanne andünsten. Rinderhackfleisch hinzufügen und krümelig braten.</li><li>• Tomatenmark hinzufügen und kurz mit anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und die geschälten Tomaten samt Saft darunter mischen. Lorbeerblätter dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.</li><li>• Das Ragù zugedeckt bei milder Hitze zwei Stunden köcheln lassen. Dabei immer wieder einmal umrühren</li><li>• Gegen Ende der Kochzeit Wasser für die Pasta aufsetzen.</li><li>• Wenn das Wasser kocht, Salz und dann die Pasta hinzufügen. Die Tagliatelle zwei Minuten kürzer als angegeben kochen, dann abgießen, zu dem Ragù in die Pfanne geben und noch zwei Minuten köcheln lassen. Frisch geriebenen Parmigiano Reggiano dazu reichen.</li></ul>	