

Hier und heute

Tagliatelle mit Bolognese

Julia Floß macht klassische Tagliatelle mit Bolognese – saftiges Hackfleisch, geschmorte Tomaten und feine Bandnudeln, perfekt mit Parmesan verfeinert.

Rezept

Tagliatelle mit Bolognese (Tagliatelle al Ragù)

von Julia Floß, für zwei Portionen

Zutaten

- 30 g Butter
- 1 EL Lardo (Speck), gehackt
- 1 Stange Sellerie, fein gehackt
- 1 Möhre, fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 150 g Schweinehackfleisch
- 100 g Kalbshackfleisch, optional: 100 g Hühnerbrust, in Stücke geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 100 ml trockener Rotwein
- 300 g Tomaten, geschält
- 1 TL Tomatenmark
- 300 g Tagliatelle (Bandnudeln)
- geriebener Parmesankäse

Zubereitung

In einem breiten Topf Butter und Speck zusammen erhitzen. Das Gemüse darin anschwitzen und bei niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch dazugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach einigen Minuten den Wein angießen und verkochen lassen. Die geschälten Tomaten und das Tomatenmark dazugeben und zugedeckt etwa 80 Minuten schmoren lassen. Dabei ab und zu umrühren und das Fleisch mit einer Gabel zerteilen.

Wenn die Soße beinahe fertig ist, die Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und in die Soße geben. Pasta anrichten und mit geriebenem Parmesankäse servieren.