

Tanja Möller

Pasta „Spezial“

Zutaten für 4 – 6 Personen

für die Hackfleischsauce

1 Zwiebel
2 EL Öl
3 Knoblauchzehen
500 g gemischtes Hack
Salz, weißer Pfeffer
Kräuter der Provence
400 ml Tomatenpüree
3 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
3 EL Sahne

für die Nudeln

1 kg Hartweizengrieß
290 ml Wasser

für Garnierung

100 g geriebenen Parmesan



Vorbereitungen:

Für die Hackfleischsauce die Zwiebel und den Knoblauch pellen, waschen und fein hacken.

Zubereitung:

1. 3 l Nudelwasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Nudeln ca. 3-5 Minuten garen.
2. Inzwischen das Hackfleisch im heißen Öl anbraten, nach ca. 2 Minuten die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen, gut anbraten und in feine Brösel zerpflücken.
3. Nun die Gewürze und den Zucker dazugeben, gut vermengen und mit Tomatenmark und Püree auffüllen.
4. 5 Minuten köcheln lassen, mit der Sahne verfeinern und mit den Gewürzen nachschmecken

Käse-Sahnesauce

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
2 EL Mehl
ca. 125 ml Milch
ca. 125 ml Sahne
100 g geriebener Gouda und Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskat

Zwiebel und Knoblauch pellen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und schnell verrühren, danach mit Milch und Sahne angießen, bis eine gute Saucen-Konsistenz erreicht ist.

Mit Käse und den Gewürzen abschmecken.