



Pasta con salsa bolognese

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,

lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



300 gr mageres Kalbfleisch (Bauch, Brust oder Schulter)

75 gr feine Speckwürfel

1 gelbe Möhre

Menu für 2016

1 gelbe Zwiebel

150 g passierte Tomaten oder geschälte Tomaten

1/2 Glas trockener Weißwein

ein wenig Fleischbrühe

Salz, Pfeffer

etwas flüssige Schlagsahne (optional)

Parmesan gerieben nach Belieben

300 gr Pasta (Spaghetti oder Nudeln)

Zubereitung

Gemüse und Zwiebel rüsten und fein schneiden. Es dürfen keine grossen Würfel sein.

Das ganze im Olivenöl andünsten anschliessend das Hackfleisch dazu geben und mitbraten.

Ablöschen mit Weisswein anschliessend die Tomaten zugeben und etwas Fleischbrühe

Leise köcheln lassen während einer guten Stunde und wenn nötig etwas Bouillon nachgeben.

Abschmecken mit Pfeffer und Salz und über die gekochten Teigwaren geben.

Parmesan zur persönlichen Portionierung auf den Tisch stellen.

sofort Servieren!