

Paccheri in piedi alla bolognese

Vorbereitungszeit: 180 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Brühe: 30 cl
- Frischer Thymian: nach Belieben
- Hartweizen-Paccheri (große Hohlnudeln): 10
- Karotte: 1/2
- Knoblauchzehe:
- Lorbeerblätter: nach Belieben
- Parmesan: 40 gr
- Rinder- und Schweinehackfleisch: 500 gr
- Rotwein: 20 cl
- Zwiebel: 1



Vorbereitung

1. Die Zwiebel und die Karotte fein hacken und mit einer Knoblauchzehe in nativem Olivenöl extra anschwitzen.
2. Danach das Hackfleisch dazugeben und bei großer Hitze anbraten.
3. Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer nach Belieben hinzufügen, mit dem Rotwein ablöschen, Brühe dazugießen und die **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken** dazugeben.
4. Bei schwacher Hitze 2 Stunden und 30 Minuten köcheln.
5. Kurz vor dem Ende des Kochvorgangs die Paccheri in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und gut trocknen lassen.
6. Die Paccheri auf einem Saucenbett anrichten und mit einem Spritzbeutel mit der restlichen Sauce, sowie Parmesan füllen.
7. Abschließend mit Kräutern und nativem Olivenöl extra würzen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken
200 gr

