

Farfalle mit Bolognese-Sauce

(für 4 Personen / Zeit ca. 60 Minuten)

2 EL Rapsöl*
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehe
80 g Rüebli
80 g Sellerie
300 g gehacktes Rindfleisch, KAG*
3 EL Tomatenpüree*
1,5 dl Rotwein
550 g Pomodori Pelati, Terra verde*
1 Zweiglein Rosmarin
1 TL Zucker*
1 TL italienische Kräutermischung*
1 ½ TL Salz*
Pfeffer nach Bedarf
500 g Farfalle* (oder andere Teigwaren)

Zwiebel, Knoblauch, Rüebli und Sellerie in kleine Würfel schneiden

Öl in der Pfanne erhitzen. Fleisch anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli und Sellerie begeben, kurz mitbraten. Tomatenpüree dazugeben, kurz mitbraten. Hitze reduzieren und Rotwein dazu giessen. Flüssigkeit einkochen lassen.

Gewürfelte Pelati inkl. Saft mit Rosmarin dazugeben und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen. Rosmarinzweig entfernen. Mit Zucker, Kräutermischung, Salz und Pfeffer würzen. Farfalle im siedenden Salzwasser al dente kochen. Abtropfen. Auf Teller anrichten und die Bolognese-Sauce darüber geben.

* = im claro Weltladen Wädenswil erhältlich

claro Weltladen Wädenswil

Gerbestrasse 7

8820 Wädenswil

Telefon: 044 780 40 88 // E-Mail: info@clarowaedi.ch

www.clarowaedi.ch