



Tagliatelle mit Fleischsoße

Zutaten

Für die Pasta: 600 g Mehl 4 Eier Wasser und Salz Für die Soße: 300 g Hackfleisch 200 g Wurst 2 Zwiebeln 1 Karotte, eine Sellerie 1 Knoblauchzehe 2 Rosmarinzwige Kalt gepresstes Olivenöl 1 Dose Cirio geschälte Tomaten 1 Glas Rotwein

Zubereitung

1. Um die Pasta zuzubereiten, mit dem Mehl eine Mulde bilden (auf dem Küchentisch), Eier hinzufügen, dann eine Prise Salz und ausreichend Wasser hinzufügen, um eine weiche Masse zu kneten.
2. Rasch kneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht, und diesen sodann auf der Tischfläche ausbreiten.
3. Mit einem Nudelholz möglichst dünn ausrollen.
4. In Rechtecke schneiden und bereit legen, dann in die Pastamaschine einfügen, um die Tagliatelle herauszudrehen.
5. Diese dann auf einer mehlbestäubten Fläche ausbreiten, mit einem sauberen Tuch bedecken und ruhen lassen.
6. Für die Soße grob gehackte Zwiebeln, Sellerie, Karotte mit Rosmarin und Knoblauch anbraten.
7. Das Öl in einem Keramiktopf erhitzen, darin Knoblauch anbraten und das Hackfleisch und die klein gehackte Wurst hinzufügen.
8. Bei hoher Flamme ungefähr 10 bis 15 Minuten anbraten, dann Hitze verringern und ein Glas Wein hinzufügen, kurz aufkochen lassen und die Cirio Schälto­maten hinzufügen.
9. Falls nötig etwas Wasser begeben und mit Salz abschmecken, um eine kräftige Soße zu erzeugen. Nun bei geringer Flamme etwa 40 Minuten weiter köcheln lassen. Ab und zu umrühren und wenden, damit die Sosse nicht anbrennt.

