

Pasta Asciuta



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Karotten / Möhren	3 Stk.
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Tomatenmark	1 Pkg.
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Nudeln / Pasta	500 g
Fett	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	1 TL (Teelöffel)
Parmesan	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Fett in einer Pfanne erhitzen und das Faschierte darin anbraten. Die Karotten in feine Streifen schneiden / mit einer Küchenhobel zerkleinern und mit dem Faschierten kurz mit braten. Eine Tube Tomatenmark zugeben, mit einem halben Liter Wasser aufgießen, würzen und Suppenwürfel zugeben.

Ca. 30 Min. köcheln lassen.

Während dessen Nudeln in reichlich Salzwasser mit etwas Öl bissfest kochen.

Wer möchte kann das Gericht mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-508-Pasta-Asciuta.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at