

Nudeln Rezepte

Bologneser Nudeln

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

200 g	Nudeln wie z.B. Farfalle	1/8 Liter	Rotwein
1	Zwiebeln		Salz
1/2	Möhre		Pfeffer
25 g	Räucherspeck	2 Essl.	Parmesankäse, grob
125 g	Rinderhack		-geraspelt
1,50 Teel.	Thymian		Thymian
7,50 g	Steinpilze, getrocknet		gut zu "Hähnchen"
1/4	Tomatenmark		

Teigwaren bissfest kochen. Für die Soße geschälte Zwiebeln und Möhre fein würfeln.

Speck sehr fein schneiden und in einer Kasserolle anbraten.

Zwiebeln und Möhren im Speckfett kurz braten. Hackfleisch zugeben und unter gelegentlichem Umrühren kräftig anbraten. Thymian, Pilze, Tomatenmark und Rotwein zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Soße 5 Minuten gut durchkochen lassen. Die sorgfältig abgetropften Teigwaren mit der Fleischsoße anrichten und mit Parmesankäse und frischem Thymian bestreuen.