

Zutaten

- 2 Schalotten, geschält und fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 3 Bund Rucola, gewaschen und geschleudert
- Olivenöl
- Kochateliers Salz „Gewürzter Pfeffer“
- Traditionelles Ragù alla Bolognese
- 250 g Hackfleisch gemischt
- 50 g Möhren
- 50 g Staudensellerie
- 50 g Zwiebeln
- 4 EL Tomatenmark
- 70 g Weißwein trocken
- 100 g Hühnerbrühe
- 300 g Tomatenpassata (passierte Tomaten)
- 100 g Sahne
- Butter und Olivenöl
- Zucker, Salz, Pfeffer

Beilage

Gedünsteter Rucola

Entdecken Sie unser Rezept für gedünsteten Rucola mit Schalotten und Knoblauch. Jetzt nachkochen und genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Olivenöl in einem Topf erwärmen und darin die Schalotten und den Knoblauch glasig anschwitzen. Dann den Rucola hinzugeben, für ca. 1 Minute angehen lassen, anschließend abschmecken.
2. Diese Nudelsoße wurde 1982 bei der Industrie & Handelskammer Bolognas als traditionelle Nudelsoße aus der Region eingetragen.
3. Das geputzte und geschälte Röstgemüse einzeln sehr fein würfeln und sanft in etwas Butter und Olivenöl anschwitzen. Nun Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anrösten. Mit Weißwein ablöschen und anschließend die Brühe dazugeben und 2 Minuten reduzieren. Separat das Hackfleisch kräftig anbraten und gut würzen. Zusammen mit Passata und Sahne dazugeben, alles gut miteinander verrühren und die Soße zugedeckt für ca. 1 Stunde sehr sanft köcheln.
4. Deckel abnehmen, die Soße mit etwas Salz und Pfeffer würzen und weitere 20-30 Minuten köcheln, bis sie eine sämige Konsistenz erreicht hat.