

Pasta mit Chili-Ragout und Ofentomaten



Einkaufsliste:

4-6 Personen

400g Rinderhackfleisch
2EL Olivenöl
2 rote Zwiebeln
400ml gehackte Tomaten
100g Tomatenmark
200ml Gemüsebrühe
½ TL Piment d'Espelette (mild geräuchertes Chili-Pulver)
1TL Paprika Pulver
2 Knoblauchzehen
1TL groben, schwarzen Pfeffer
1TL getr. Oregano
10 Blätter frischen Basilikum

Halb getrocknete Tomaten
250g Kirschtomaten
1TL Salz
1TL Puderzucker
5 Knoblauchzehen
10 Blätter Basilikum
½ TL Piment d'Espelette

Außerdem:

50g Parmesan
500g Pasta

So wird's gemacht:

Zunächst die Tomaten vorbereiten. Tomaten halbieren. Ofen auf 120°C Ober/Unterhitze vorheizen. Knoblauchzehen leicht andrücken. Halbierete Tomaten auf dem Blech mit Backpapier verteilen. Puderzucker über die Tomaten sieben. Tomaten mit den Gewürzen würzen und Basilikum und Knoblauchzehen auf dem Blech verteilen. Tomaten für ca. 1 Stunde im Ofen „trocknen“ lassen.

Olivenöl erhitzen und Hackfleisch von allen Seiten gut anbraten. Zwiebeln in kleine Stücke schneiden, Knoblauch pressen und beides hinzugeben, kurz mitbraten. Mit gehackten Tomaten und der Brühe ablöschen. Köcheln lassen. Nun mit den Gewürzen und dem Tomatenmark verrühren. 30 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss noch einmal abschmecken.

Pasta parallel kochen, abschrecken und mit der Hälfte der Sauce vermengen. Auf die Teller verteilen und mit dem Rest der Sauce, den Ofentomaten und Parmesan servieren.