

Penne al ragù

Zubereitungszeit:	2 1/2 Stunden
Garzeit:	12 Minuten
Nährwert:	Pro Portion etwa 460 kcal / 1.900 kJ.

Zutaten:

- 250 g Hackfleisch (Rind oder Schwein)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3-4 EL Olivenöl
- je 1/2 TL Oregano, Basilikum, Thymian und Majoran
- 1/2 Bund frische Petersilie
- 100 ml Milch
- 1 Dose Pizzatomaten
- 1-2 EL Tomatenmark
- etwas Fleischbrühe (instant)
- 250 g Penne
- geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hackfleisch mit den Gewürzen vermischen, gut salzen und pfeffern und für etwa 1 Stunde kühl stellen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Mit 2 EL Olivenöl in einem Topf anbraten, das Hack anbraten bis es zerkrümelt, dann mit der Milch ablöschen. Die Tomaten dazu geben, die Temperatur herunterschalten und das Tomatenmark einrühren. Eventuell etwas Fleischbrühe angießen und die Sauce mindestens 2 Stunden köcheln. Die Penne unter gelegentlichem Rühren bissfest kochen, abgießen und in eine Schüssel füllen. Die heiße Nudelsauce darüber geben und gut mit den Nudeln vermischen. Nach Geschmack mit Parmesan bestreuen.

Tip:  Ein kleines Stück Butter zu den Penne geben und auf den Nudeln schmelzen lassen.