Fruchtige Nudel Sauce

Die fruchtige Nudel Sauce macht die Pasta erst lecker und dieses Rezept begeistert immer wieder.

Verfasser: kochfan

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: kochfan

Zutaten

250 g	Faschiertes (gemischt vom Schwein und Rind)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 Stk.	Zucchini (klein)
1 Stk.	Tomate (mittlere)
50 g	Tomatenmark
3 Zweige	Oregano
200 g	Schlagobers
500 ml	Fleischbrühe (Instant)
4 cl	Sangrita ((scharfer Tomatensaft))
4 cl	Rotwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 Prise	Paprika (edelsüss)
Nach Belieben	Öl (zum Anbraten)
Nach Belieben	Mehl (zum Binden)

Zubereitung

1. Zuerst das Gemüse vorbereiten. Hierzu die Zwiebel abschälen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Zucchini abwaschen, der Länge nach aufschneiden und ebenfalls würfeln,

ebenso wie die Tomate. Diese halbieren, den Strunk entfernen und würfeln. Den Oregano abwaschen, trocken tupfen und in kleine Streifen schneiden.

2. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen und die Zwiebelstückchen hinzugeben. Wenn diese glasig sind, dann das Faschierte hinzugeben und mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen. Mit einer Gabel das Fleisch zerdrücken und von allen Seiten gut durchbraten.

3. Das Tomatenmark zu dem Fleisch geben, gut miteinander verrühren und mit der Brühe ablöschen.

4. Die Zucchini- und Tomatenstückchen hinzugeben, mit Schlagobers verfeinern, Sangrita und Rotwein zugießen. Nun Zucker hinzugeben und Oregano mit einstreuen. Gut umrühren, abermals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Ist die Sauce zu dünn, dann eine Mehlschwitze anrühren und damit andicken, ist sie zu dick, dann ein wenig Schlagobers oder Fleischbrühe nachgießen.

Tipp

Die Nudel Sauce schmeckt besonders lecker zu Vollkornspaghetti, kann aber natürlich zu jeder Nudelsorte gereicht werden. Ein frischer leckerer Salat dazu und schon ist ein super Abendessen gezaubert. Wer es nicht so gerne scharf mag, lässt den Sangrita weg. Sollte die Sauce zu scharf sein, kann man das mit ein wenig Ketchup wieder abschwächen!