

## Pasta Asciutta

Oft bewährt, immer wieder lecker: das klassische Rezept für Pasta Asciutta mit Rinderfaschiertem.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

650 g	<a href="#">Spaghetti</a>
550 g	<a href="#">Faschiertes</a> (vom Rind)
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
6 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
600 g	<a href="#">Tomaten</a> (geschälte aus der Dose)
1 TL	Petersilie (gehackt)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Oregano
1 Tupfer	<a href="#">Ketchup</a>
1 EL	<a href="#">Parmesan</a>

## Zubereitung

1. Zunächst die Spaghetti für das **Pasta Asciutta** im Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Karotten pellen, grob schneiden und in der Küchenmaschine kurz cuttern.
2. Danach das faschierte Fleisch mit Karotten und Zwiebeln in einem Topf mit Olivenöl scharf anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Geschälte Tomaten mit dem Stabmixer zu Püree machen und zusammen mit Ketchup begeben. Das Ganze ca. 8 Minuten kochen lassen.
3. Die gehackte Petersilie begeben und nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Angerichtet

werden die abgeseihten Spaghetti mit Sugo und geriebenem Parmesan.

## **Tipp**

Das Pasta Asciutta schmeckt am besten in Kombination mit einem grünen Salt.