

TAGLIATELLE MIT FLEISCHSAUCE BOLOGNESE



Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Tagliatelle in reichlich gesalzenem Wasser bissfest garen. Anschließend das Röstgemüse mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Die Bolognese-Fleischsauce dazugeben, erhitzen und mit etwas Rosmarin würzen. Die Tagliatelle abgießen und in der vorbereiteten Sauce mit geriebenem Parmesankäse schwenken. Mit Rosmarinnadeln garnieren und servieren.

Menù-Zutaten

120 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K

550 g Ragù alla Bolognese (Bolognese Fleischragout) - CF2
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Rosmarin

n.B. Parmesankäse

400 g Eier-Tagliatelle