



Nudelwohl

## REZEPTVORSCHLAG

# Mangold-Bandnudeln mit Ragù alla bolognese

### Zutaten für 4 Personen:

500g Faschiertes, 1 Bund Suppengrün gewürfelt, 2 Zwiebeln gewürfelt, 3 Dosen Tomaten, 1/2 Tube Tomatenmark, 1/4l Rotwein, 1/4l Gemüsebrühe, 3 Zehen Knoblauch gehackt, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Suppengrün und Zwiebeln leicht bräunen, zum Schluss Knoblauch dazugeben. Faschiertes portionsweise anbraten, Gemüse hinzufügen und 5 Min. köcheln lassen. Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen. Nun Dosentomaten, Tomatenmark und Gemüsebrühe hinzufügen und offen ca. 1 Std. köcheln lassen. Anschließend weitere 2-4 Std. bei geschlossenem Deckel und geringer Temperatur kochen lassen. 15 Min. vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken

### Tipp:

Mit frischgeriebenem italienischem Hartkäse servieren



Wir wünschen  
guten Appetit!

