



theis

Ragù alla Bolognese

Zutaten

- 600g gemischtes Hackfleisch
- 100g Pancetta (alternativ Bauchspeck)
- 500g Soffritto küchenfertig (Karotten, Zwiebeln, Staudensellerie)
- 250ml Vollmilch
- 30g Tomatenmark
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Zimt

Zubereitung

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die gewürfelte Pancetta darin glasig anbraten. Dann das Hackfleisch mitbraten und nach einigen Minuten das Soffritto hinzufügen. Danach das Tomatenmark zugeben und kurz anrösten und dann mit Milch und Wasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben eine Messerspitze Zimt hinzufügen.

Nun das Ragù mindestens 2 Stunden bei niedriger Hitze köcheln lassen. Zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Pasta servieren.