



Penne mit Hackfleisch

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Hackfleischsauce:

200 g Rindshackfleisch

Bratbutter oder Bratcrème

Salz, Pfeffer

½ EL Mehl

½ Zwiebel, an der Bircherraffel gerieben

½ Knoblauchzehe, gepresst

150 g Cherrytomaten, geviertelt

0,75 - 1 dl Fleischbouillon

2 EL Crème fraîche

je ½ EL Basilikum und Oregano, gehackt

150 - 200 g Penne rigate (gerillt)

Basilikum zum Garnieren

Sbrinz AOP, gerieben, zum Darüberstreuen



Und so wird's gemacht

Sauce:

Fleisch in heisser Bratbutter anbraten, würzen. Mehl beifügen, rösten. Hitze reduzieren, Zwiebel und Knoblauch beifügen, andämpfen.

Tomaten und Bouillon dazugeben, zugedeckt 4-5 Minuten dämpfen. Crème fraîche und Kräuter dazu mischen, abschmecken.

Penne in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.

Penne in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Sauce darauf geben, garnieren. Sbrinz dazu servieren.

 Meine Notizen