

Kochen mit Klaus

Tortiglioni Arrabbiata mit Hack & Bohnen (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 5 Knobizehen, Salz, Pfeffer, 3 Möhren,
- 500 g grüne TK-Bohnen, 1 Glas weiße Bohnen, 4 EL Tomatenmark,
- 1 EL Mehl, 200 ml Rotwein, 1 Dose geh. Tomaten, 250 ml Cremefine,
- 1 Glas Arrabbiatasauce, 250 ml Rinderbrühe, 1 EL Pizzagewürz,
- Oregano, Bratensaft, Olivenöl, 100 g Parmesan, 300 g Tortiglioni

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Möhren schälen, klein würfeln. Nudeln nach Angabe zubereiten, TK-Bohnen 7 Min. vor Garenden zugeben u. abgießen. Weiße Bohnen waschen. Parmesan fein reiben.



2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Hack zugeben, krümelig braten. Zwiebeln, Knoblauch u. Möhren mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark 5 Min. mitbraten. Mit Wein ablöschen, reduzieren lassen, Mehl einrühren, mit gehackten Tomaten, Arrabbiata u. Brühe aufgießen. Ca. 45 Min. einköcheln lassen.



3. Cremefine u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. mit Kräutern u. Gewürz verfeinern. Bohnen u. Nudeln unterheben, erwärmen u. mit geriebenem Parmesan u. Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Wer es scharf mag, sollte noch frisch gehackte Chili nehmen.

