

# PASTA MIT MAIS-BOLOGNESE

## PASTA MIT MAIS-BOLOGNESE

Mögt ihr Mais in der Bolognesesauce? Ich erinnere mich an einen äußerst erfolgreichen Verkopplungsabend vor gut und gerne 13 oder 14 Jahren an dem ich eine Freundin aus der Ausbildung mit einem guten Freund verbändeln wollte. Das hat auch wunderbar geklappt, aber an der Pastasauce lag es sicher nicht. Nicht weil es eine Mais-Bolognese war, eher weil es der süßeste Mais war den ihr euch vorstellen könnt und die ganze Pasta dadurch irgendwie ziemlich schräg geschmeckt hat. Gehen wir aber mal davon aus, dass ihr ganz normalen Dosen Mais erwischt, dann ist das Ganze eine ziemlich leckere Angelegenheit. Meine Bolognese Sauce ist dabei die langsam im Ofen geschmorte Variante die ich immer machen – das Hackfleisch wird dabei so unglaublich zart und schmilzt förmlich auf der Zunge. Dazu kommt eigentlich nur der Mais und schon steht einem leckeren Abendessen nichts mehr im Wege.

Da die Sauce aber so lange im Ofen schmort lohnt es sich kaum nur für 2 Personen zu kochen – für meine Pasta mit Mais-Bolognese koche ich also Sauce für 6 Personen und friere zwei Portionen ein. Die kann man immer mal gebrauchen! Diesmal gibt es leider keine step-by-step Fotos weil ich irgendwie dachte ich hätte das Rezept schon lange auf dem Blog und bräuchte „nur mal“ neue Bilder... aber als ich die dann einfügen wollte habe ich festgestellt, dass das Rezept tatsächlich noch nicht auf dem Blog zu finden ist. Unglaublich, diese Sauce gibt es nämlich gar nicht so selten. Somit wird das hier jetzt offiziell nachgeholt.



#### ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

150g Bacon

2 Zwiebeln

6 Knoblauchzehen

Olivenöl

750g Rinderhackfleisch

1 EL Tomatenmark

50g getrocknete Tomaten

3 Dosen Pizzatomaten (je 400g)

Salz & Pfeffer

2 TL Paprikapulver (scharf)

4-5 Zweige Rosmarin

120g Mais aus der Dose (Abtropfgewicht)

etwas frischer Parmesan

Pasta für 2 Personen:

250g Linguine

Salz

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln schälen und klein würfeln, den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, den Rosmarin von den Zweigen streifen und fein hacken, die getrockneten Tomaten und den Bacon in Streifen schneiden.

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

In einem ofenfesten Topf\* das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Das Fleisch dazu geben und anbraten bis es bröselig wird. Das Tomatenmark kurz mit anrösten. Den Rosmarin, den Bacon, den Knoblauch und die Tomaten dazu geben, alles kurz anrösten und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen.

Die Tomaten und den Mais in den Topf geben und ca. 1/2 Dose (von den Tomatendosen) Wasser einrühren. Kurz aufkochen, den Deckel auf den Topf setzen und die Mais-Bolognese Sauce für 90 Minuten in den Backofen schieben.

Kurz vor Ende der Zeit einen Topf Salzwasser für die Linguine aufsetzen und die Pasta al dente kochen.

Die Sauce aus dem Ofen holen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Nudeln abgießen, zurück in den Topf geben und mit einem Teil der Sauce vermengen.

Die Nudeln auf zwei passende Pastateller\* verteilen und die restliche Sauce darauf verteilen. Nach Geschmack noch etwas Parmesan darüber reiben.



Da hat sich das Warten gelohnt!



©katha-kocht.de