

# TAGLIATELLE MIT GESCHMORTEM RINDFLEISCH IN TOMATENSAUCE

## TAGLIATELLE MIT GESCHMORTEM RINDFLEISCH IN TOMATENSAUCE

Im Prinzip auch eine Variante der Pasta Bolognese - langsam und über 2 Stunden geschmortes Rindfleisch in einer wunderbar tomatigen Sauce die dann am Ende mit (selbstgemachten) Tagliatelle serviert werden. Wenig Aufwand - die 2 Stunden im Ofen kann sich die Sauce wunderbar selbst beschäftigen!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

300g Mehl

3 Eier

oder 250g fertige Tagliatelle

300g Rinderschmorbraten oder Rindergulasch

5-6 Scheiben getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

400g geschälte Tomaten

1 EL Tomatenmark

2 Zwiebeln

3-4 Knoblauchzehen

200 ml trockener Rotwein

3 Zweige Rosmarin

1 EL getrockneter Thymian

Olivenöl

Pfeffer & Salz

### Zum Servieren:

Frisch geriebener Parmesan

## ZUBEREITUNG:

Für die Sauce nehme ich einen großen, flachen Topf mit Deckel, den ich auch in den Ofen stellen kann. Den Ofen auf 160°C vorheizen.

Die Zwiebel wird in Würfel geschnitten und im Olivenöl leicht angeschwitzt. Sobald die Zwiebelwürfel glasig werden kommt das in Würfel geschnittene Fleisch dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen und von allen Seiten anbraten. Den Knoblauch in Scheiben schneiden und dazu geben.

Die getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten werden klein geschnitten und zum Fleisch gegeben. Den Rosmarin fein hacken und in die Pfanne geben, die Thymianblätter von den Stängeln streifen und ebenfalls dazu geben. 3-4 Minuten in der Pfanne braten lassen und dann die geschälten Tomaten untermengen.

Mit Rotwein aufgießen und das Tomatenmark einrühren. Den Topf mit dem Deckel schließen und so wie er ist in den Ofen schieben. In den nächsten 2 Stunden nur gelegentlich umrühren.

Ungefähr 60 Minuten vor Ende beginne ich mit der Pasta. Das ausführliche Rezept findet ihr [hier](#). Eier und Mehl zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und in Folie eingepackt im Kühlschrank für ungefähr 25 Minuten ruhen lassen.

Die Pasta wie beschrieben mehrfach durch die Nudelmaschine ziehen bis die gewünschte Stärke erreicht ist. Dann Spaghetti oder wie hier Tagliatelle daraus zaubern. Die selbst gemachten oder fertigen Nudeln in Salzwasser gar kochen.

Den Saucenpfopf aus dem Ofen nehmen und die Sauce abschmecken. Das Fleisch sollte jetzt fast auf der Zunge zerfallen! Bei Bedarf mit Pfeffer und Salz verfeinern.

Zusammen mit den Tagliatelle anrichten. Dazu frisch geriebenen Parmesan auf den Tisch stellen.

Guten Appetit!