



Rigatoni al ragù bianco

Man nehme für 6 Portionen:

150 g mehligkochende Kartoffeln	schälen und in kleine Würfel schneiden
2-3 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, grob hacken
6 Salbeiblätter	Blattrippe entfernen, fein hacken
1 Rosmarinzweig	Nadeln vom Stiel zupfen und hacken
¼ TL Pul Biber	
4 Sardellenfilets in Salz	wässern, danach grob hacken
15 g getrocknete Pilze	30 Minuten in 250 ml heißem Wasser einweichen, abgießen, Flüssigkeit aufheben und die Pilze hacken
200 g Zwiebeln	halbieren, pellen, würfeln
200 g Möhren	schälen, fein würfeln
100 g Staudensellerie	fein würfeln
800 g gemischtes Hackfleisch	
20 g Butter	
Olivenöl	
300 ml Hühner- oder Gemüsebrühe	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
1 Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
1 Zitrone	Schale von der Zitrone abreiben
50 g Parmesan	reiben
400 g Rigatoni	

- Kartoffeln, Knoblauch, Salbei, Rosmarin, Pul Biber und Sardellen im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer Paste verarbeiten.
- Petersilie und Zitronenschale vermengen und beiseitestellen.
- Butter und Öl in einem schweren Topf erhitzen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie darin andünsten. Hitze etwas erhöhen, das Fleisch zugeben, kräftig anbraten und dabei krümelig zerstoßen. Salzen, pfeffern, die Kartoffelpaste, die Pilze, das Einweichwasser und die Brühe zugeben. Hitze wieder reduzieren, alles gut verrühren und mindestens 75 Minuten köcheln lassen. Die Soße sollte dabei eindicken.
- Nach ca. 60 Minuten die Rigatoni nach Anweisung in Salzwasser (20 g/Liter) kochen. Abgießen und zum fertigen Ragù geben.
- Mit der Petersilienmischung und mit Parmesan bestreut servieren.

Dazu gibt es trockenen Weißwein.