



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.