



Makkaroni mit Hackfleisch-Pilz-Ragù

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	500 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Pastinaken	2 St.
Salz	
Öl	4 EL
Hackfleisch, gemischt	600 g
Majoran, getrocknet	
Weißwein, trocken	200 ml
Makkaroni	500 g
Parmesan	40 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf, große Pfanne

1. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe sechsteln oder achteln. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Pastinaken schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch darin mit 2 Prisen Salz ca. 2–3 Min. scharf anbraten. Fleisch herausnehmen, auf einem Teller beiseitestellen. Pfanne nicht säubern.
3. Das vorbereitete Gemüse mit 2 EL Öl zum Bratensatz geben und auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 5 Min. unter gelegentlichem Rühren goldbraun anbraten.
4. Majoran und Fleisch zum Gemüse geben, mit Weißwein ablöschen und auf hoher Stufe komplett einkochen. 300 ml Kochwasser aus dem Topf abschöpfen, ebenfalls zur Sauce geben, aufkochen und ca. 5–7 Min. sämig einköcheln.
5. Pasta im kochenden Salzwasser ca. 7 Min. al dente garen. Inzwischen Parmesan fein reiben (du kannst den Parmesan alternativ auch später frisch über die Pasta reiben).
6. Makkaroni in ein Sieb abgießen. Makkaroni und Sauce im Topf mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Makkaroni auf tiefen Tellern anrichten. Mit Parmesan garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Kochwasser für Pasta solltest du immer abschmecken. Idealerweise sollte es

den Salzgehalt von Meerwasser haben. Zur Orientierung kannst du dich an folgende Faustregel halten: 10 g Salz, 100 g Pasta, 1000 ml Wasser.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1074 kcal
Kohlenhydrate	118 g
Eiweiß	51 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	41 g