

Pasta mit Wirz-Hackfleischsauce

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person.
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen.

Zutaten

Wirz-Hackfleischsauce:
150 g (300 g) Hackfleisch, z. B. gemischt
Bratbutter oder Bratcrème
1 (2) Zwiebel(n), fein gehackt
250 g (500 g) Wirz, fein geschnitten, blanchiert, abgetropft
30 g getrocknete Tomaten, gewürfelt, nach Belieben
ca. 2,5 dl (5 dl) Gemüsebouillon
2,5 dl (5 dl) Saucenhalbrahm
Salz, Pfeffer

Teigwaren:

500 g (1 kg) Teigwaren, z. B. Kravättli
Salz
1 EL (2 EL) Butter, zum Verfeinern
50 g (100 g) geriebener Sbrinz AOP



Zubereitung

1. Wirz-Hackfleischsauce: Hackfleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Zwiebel und Wirz mitdämpfen. Tomaten beifügen, mit der Bouillon ablöschen, zugedeckt knapp weichkochen. Saucenhalbrahm beifügen, sämig einkochen, würzen.
2. Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abgiessen, gut abtropfen lassen. Mit Butter verfeinern und mit der Sauce mischen. Teigwaren in Teller verteilen, mit Käse bestreuen und servieren.