

Unscheinbar aussehendes, aber sehr schmackhaftes Pastagericht,
das Claudia bei uns eingeführt hat.

min
5
10
15
20
25
30
35
40
45
50
55
60

alla genovese

Olivenöl	Salz und schwarzer Pfeffer
500 g Möhren	1000 g Spaghetti
4 Zwiebeln	frisches Basilikum
1000 g gem. Hackfleisch	250 g Parmesankäse
300 ml trockener Weißwein	1 Baguette



1. Die **Möhren** putzen und in dünne Scheiben schneiden.



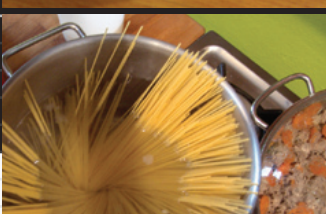
2. Die **Zwiebeln** in feine Würfel hacken und. **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und Möhren andünsten.



3. Das **Hackfleisch** in die Pfanne geben, **salzen** und **pfeffern** und kurz scharf anbraten.



4. Mit dem **Weißwein** ablöschen und 20–30 Minuten zugedeckt einkochen lassen bis sich die Aromen verbunden haben.



5. In einem großen Topf Wasser zum kochen bringen und die **Spaghetti** al dente kochen lassen.



6. Alles auf einem Teller anrichten und mit **Parmesankäse**, **Basilikum** und **schwarzem Pfeffer** garnieren. Dazu frisch aufgeschnittenes **Baguettebrot** reichen.