

Pasta mit Tomaten-Kalbshackfleisch

Zutaten für 2 Personen:

250 g Rustichella d'Abruzzo Rigatoncini
1 Zwiebel
1-2 Zehen Knoblauch
1 EL Bella Italia Gewürzmischung Spaghetti
300 g Kalbshackfleisch
1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
100 g Rustichella d'Abruzzo Sugo Arrabbiata (Tomaten-Sugo)
Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Käsesauce:

30 g Butter
30 g Mehl
0,5 l Milch
50 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Musaknuss

Zubereitung:

Im kleinen Topf Butter zerlassen und Mehl unter ständigen Rühren mit dem Schneebesen farblos anschwitzen. Nach und nach Milch zugeben. Bei kleiner Hitze etwa 5 Min. unter ständigem Rühren kochen. Hitze herunterstellen und den geriebenen Käse in der Sauce schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bereitstellen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Kalbshackfleisch in heißem Olivenöl anbraten, Zwiebelwürfel, Gewürzmischung und gehackten Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und leicht rösten. Tomaten-Sugo hinzufügen und mit Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Hackfleischsauce mindestens 20 Min. sämig einkochen. Die Pasta 11-13 Min. bissfest kochen, in eine Auflaufform geben und die Tomaten-Kalbshackfleischsauce zugeben. Mit Käsesauce übergießen und im Backofen bei ca. 180 °C ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.