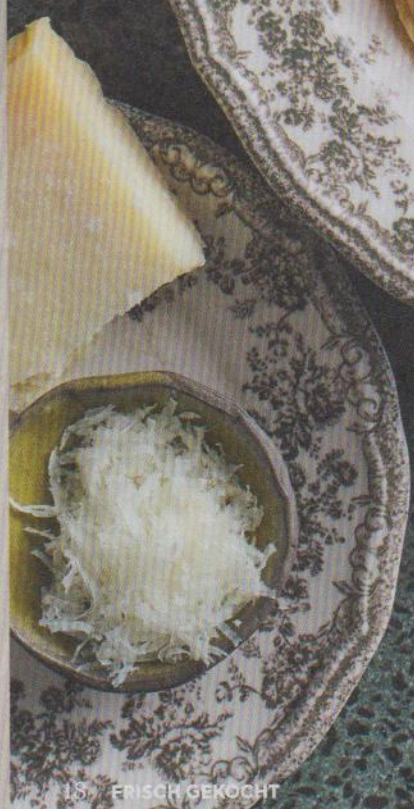




ZUBEREITUNGSTIPP

Für noch mehr geschmackliche Tiefe können Sie das Fascierte mit etwas Rotwein ablöschen, bevor das Nudelkochwasser dazukommt.



BILLA
immer gut

**Das mache
ich aus**

FAMILIE

BILLA immer gut im November

Tagliatelle al ragù

Pro Portion: 640 kcal | 38 g EW
75 g KH | 19 g Fett | 6,3 BE



4

Portionen



25 Min.



- 1 gelbe Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie
- 400 g BILLA immer gut Tagliatelle
- 3 EL Butter
- 500 g Rindsfaschiertes
- 2 EL Tomatenmark
- 15 g geriebener Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken, dünne Petersilienstängel separat fein hacken.
2. Tagliatelle in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.
3. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten. Faschiertes dazugeben und kräftig anbraten. Gehackte Petersilienstängel hinzufügen, salzen und pfeffern. Tomatenmark unter das Faschierte rühren und kurz anrösten. Mit einem guten Schöpfer Nudelkochwasser ablöschen und einköcheln lassen.

MARIAS TIPP:

Pastagenuss wie in Italien:
Die Bandnudeln haben den
perfekten Biss und lassen
sich vielseitig kombinieren
– mit herzhaften Saucen
oder frischem Gemüse.

4. Tagliatelle abseihen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Tagliatelle und gehackte Petersilienblätter unter die Sauce in der Pfanne mischen. Kochwasser unterrühren, bis die Sauce sämig ist. Pasta anrichten und mit Parmesan und je ½ EL Butter garnieren.



JETZT NEU
BEI BILLA UND
BILLA PLUS

BILLA immer gut Tagliatelle

Preis: 500 g, € 1,49



Preisänderungen vorbehalten.

FRISCH GEKOCHT 19