Spaghetti mit Ragú

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 1 Selleriestange
- 2 Esslöffel Rapsöl
- 1 Packung Rindsfaschiertes (300g)
- 3 Esslöffel Tomatenmark
- 3 große Paradeiser
  Salz, Pfeffer
- 1 Packung Spaghetti (500g)
  Parmesan

Tomatenmark

Parmesan

Knoblauch

Spaghetti

Selleriestange

Zwiebel

Paradeiser

Rindsfaschiertes

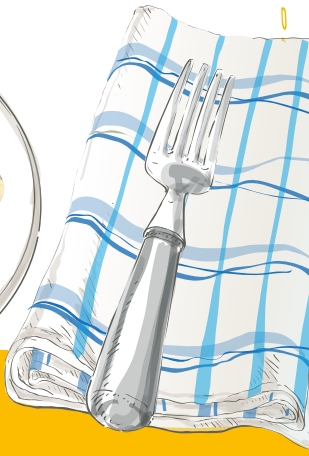
Karotte

Rapsöl

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden.
2. Karotte waschen und klein schneiden.
3. Selleriestange waschen und klein schneiden.
4. Öl in den Topf geben und erhitzen.
5. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie dazugeben und sanft braten.

>>>



6. Faschiertes dazugeben und anbraten.
7. Tomatenmark dazugeben.
8. Paradeiser waschen, klein schneiden und dazugeben.
9. Deckel draufgeben und 50 Minuten kochen lassen.
10. Mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Großen Topf mit Wasser füllen, salzen und zugedeckt zum Kochen bringen.
12. Spaghetti in das kochende Wasser geben und al dente kochen.
13. Spaghetti durch ein Sieb abgießen und mit der Soße servieren.
14. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Wo Nudeln wachsen ...

Spaghetti wachsen nicht im Geschäft. Doch woher kommen sie eigentlich?

Der Weg der Nudel

Zuerst lassen Bauern und Bäuerinnen Getreide auf ihren Feldern wachsen. Im Sommer, wenn es reif ist, wird das Getreide mit dem Mähdrescher gedroschen. Ein Traktor mit Anhänger bringt das Getreide in eine Mühle. Dort wird es zu Mehl vermahlen. Das Mehl kommt dann zu einem Nudelhersteller. Der macht einen ganz festen Teig aus Mehl, Wasser und manchmal auch Eiern. Der Teig kommt in eine Nudelmaschine, die Spaghetti, Spiralen oder Hörnchen formt. Diese werden getrocknet und verpackt. Und so kannst du sie dann im Geschäft kaufen.

Nudeln kannst du auch selber machen!

Zutaten

1 halbe Packung Weizenmehl (500g)
4 Eier
4 Esslöffel Wasser
1 Esslöffel Öl

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig ist eher fest! Eine halbe Stunde rasten lassen. Dünn ausrollen und mit dem Messer zu langen Bandnudeln schneiden. Die Nudeln auf einer Wäscheleine zum Trocknen aufhängen. Achtung: Die Kochzeit frischer Nudeln beträgt nur 2 Minuten!