



ZUTATEN

- 400g Spaghetti
- 100 g Möhren
- 100 g Staudensellerie
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 750ml tr. Rotwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 Stiele Thymian
- 8 EL Olivenöl
- 60 g Parmesanrinde
- 2 Lorbeerblätter
- brauner Zucker
- 4 St. glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- 80g Ricotta salata
- 80g Parmesan

ROTWEIN-PASTA

mit Ricotta & Parmesan



4 Portionen



30 Minuten

Gemüse in feine Würfel schneiden. 3 EL Öl in einem breiten Topf erhitzen. Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch darin 2-3 Minuten anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Chili, Rotwein, Brühe, Thymian, Käserinde, Lorbeer, 2-3EL Zucker und 1 Stiel Petersilie in den Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 30 min. leicht kochen lassen.

Reichlich Wasser in einem Topf aufkochen. Salz zugeben, Nudeln darin 2 min garen. Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Gewürze und Käserinde aus dem Rotweinfond entfernen. Nudeln hineingeben und unter gelegentlichem Rühren bissfest garen (die Flüssigkeit sollte fast vollständig aufgesogen sein).

Gemüse nach 3min zugeben. Von der restlichen Petersilie die Blätter abzupfen u. fein hacken. Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Ricotta, Parmesan und Petersilie bestreuen und mit dem restlichen Olivenöl beträufelt servieren.