

## Farfalle mit Bolognese

(für 4 Personen / Zeit ca. 60 Minuten)

2 EL Rapsöl\*  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
80 g Rüebli  
80 g Sellerie  
300 g gehacktes Rindfleisch, KAG\*  
3 EL Tomatenpüree\*  
1,5 dl Rotwein  
550 g Pomodori Pelati, Terra verde\*  
1 Zweig Rosmarin oder getrockneter Rosmarin\*  
1 TL Zucker\*  
1 TL italienische Kräutermischung\*  
1 ½ TL Salz\*  
Pfeffer nach Bedarf  
500 g Farfalle\* (oder andere Teigwaren)

Zwiebel, Knoblauch, Rüebli und Sellerie in kleine Würfel schneiden

Öl in der Pfanne erhitzen. Fleisch anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli und Sellerie begeben, kurz mitbraten. Tomatenpüree dazugeben, kurz mitbraten. Hitze reduzieren und Rotwein dazu giessen. Flüssigkeit einkochen lassen.

Gewürfelte Pelati inkl. Saft mit Rosmarin dazugeben und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen. Rosmarinzweig entfernen. Mit Zucker, Kräutermischung, Salz und Pfeffer würzen.

Farfalle im kochenden Salzwasser al dente kochen. Abtropfen. Auf Teller anrichten und die Bolognese darüber geben.

\*im claro Weltladen Wädenswil erhältlich

**claro Weltladen Wädenswil**

Gerbestrasse 7

8820 Wädenswil

Telefon: 044 780 40 88 // E-Mail: [info@clarowaedi.ch](mailto:info@clarowaedi.ch)

[www.clarowaedi.ch](http://www.clarowaedi.ch)