

Rezept

# Schnelles Pasta Ragù mit Paprika

Ein Rezept von Schnelles Pasta Ragù mit Paprika, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>2</b> Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> kleine rote Paprikaschote	<b>1</b> frische rote Chilischote
<b>1 Bund</b> Basilikum	<b>200 g</b> Penne
Salz	<b>2 EL</b> Öl
<b>250 g</b> gemischtes Hackfleisch	<b>2 TL</b> getrockneter Rosmarin
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>100 ml</b> trockener Rotwein (z. B. Chianti oder Montepulciano d'Abruzzo; ersatzweise Fleisch- oder Rinderbrühe)
<b>50 g</b> Sahne	Pfeffer
<b>1-2 TL</b> Zucker	<b>30 g</b> Kapern (aus dem Glas)
<b>30 g</b> Parmesan am Stück	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 975 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Paprika halbieren, putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen.
2. Die Penne nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Dann in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.
3. Inzwischen das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin unter Rühren bei starker Hitze krümelig braten. Paprika, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen, ca. 3 Min. mitbraten, an den Rand schieben. Dann das Tomatenmark in der Pfannenmitte leicht karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen, verrühren und ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze offen sanft kochen lassen, dann die Sahne unterrühren.
4. Das Ragù mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Kapern, die Nudeln und zwei Drittel des Basilikums dazugeben und alles gut vermengen. Die Pasta auf zwei Teller verteilen und den Parmesan darüberreiben. Mit dem restlichen Basilikum garniert servieren.