



## Rotelle alla Monte Carlo

Alla Monte Carlo, das ist Pasta mit einer Sauce mit Hackfleisch, Tomatenpüree und Rahm, verwandt mit den "Spaghetti alle cinque Pi", deren Geschmack von der eher unorthodoxen, aber feinen, Verbindung von Tomate und Rahm bestimmt ist. Für die Pasta alla Monte Carlo kommt reichlich Hackfleisch dazu, vom Kalb oder auch vom Lamm.

Zu dieser üppigen Sauce passen "kurze" Pastaformen, z.b. Paccheri, Fusilli oder, wie in diesem Rezept, Rotelle.

### Zutaten (2 Portionen)

200g	Rotelle
300g	Lammhackfleisch
1	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
1El	Tomatenpüree
8cl	Rotwein
8cl	kräftige Hühnerbouillon
1dl	Vollrahm
50g	Parmesan gerieben
1	handvoll glatte Petersilie
	Pfeffer, Salz
	Bratbutter

### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Petersilie eher grob hacken.

Zwiebel bei guter Hitze in Bratbutter kurz andünsten, Hackfleisch zugeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Nicht im Hackfleisch herumstochern, denn dann zieht es Wasser.

Knoblauch und Tomatenpüree zugeben, kurz mitbraten und mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Bouillon dazugießen, mit Pfeffer würzen. Temperatur reduzieren und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Derzeit die Rotelle in Salzwasser gar kochen. Abschütten.

Käse und Vollrahm zur Sauce geben, nochmals aufkochen bis die Sauce schön sämig wird. Herdplatte ausschalten und die Rotelle und 3/4 der Petersilie unter die Sauce mischen. Anrichten und mit dem Rest der Petersilie garnieren.





