

Südtiroler Hirtenmakkaroni



Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Speck und den Schinken in Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Nun die Zwiebelwürfel zusammen mit dem Knoblauchpulver goldgelb anbraten. Die Zwiebeln an den Rand schieben und das Hackfleisch krümelig braten, bis es Farbe bekommt. Dann den gewürfelten Speck und Schinken dazugeben und alles nochmals rösten. Den Rotwein zugießen und einköcheln lassen, bis der Rotwein verkocht ist. Nun mit Brühepulver (oder nach Belieben auch einfach Salz und Pfeffer) und Oregano würzen und die passierten Tomaten unterrühren. Mindestens 20 Minuten einkochen lassen.

Währenddessen die Nudeln kochen.

Erbsen, Sahne und 2 EL Parmesan zur Hackfleischmasse geben, alles gut mischen und nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Makkaroni zur Hackfleischmasse in die Pfanne geben und sofort heiß servieren.

500 g	Makkaroni oder Penne Rigate
300 g	Hackfleisch, gemischt
100 g	Speck, mager, z. B. Südtiroler
100 g	Kochschinken
500 g	Tomaten, passierte
80 g	Erbsen, am besten TK
200 ml	Sahne
100 ml	Rotwein
1 große	Zwiebel(n)
1 TL, gestr.	Knoblauchpulver oder n. B. frischer Knoblauch
1 TL	Oregano, getrocknet
1 EL, gestr.	Brühepulver
	Parmesan, frisch gerieben
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer