

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