

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Agostina Astegiano empfiehlt:

### Pasta mit Kalbsragout

& IRA Cabernet Sauvignon

#### Zutaten

500 g frische Tagliatelle (selbstgemacht oder vom Markt)  
300 g Hackfleisch vom Kalb  
1 große Dose geschälte Tomaten  
200 ml Rotwein  
1 Gemüsezwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
1 TL Oregano  
2 TL Rosenpaprika  
Parmesankäse im Stück  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung

Gemüsezwiebel fein würfeln, Knoblauchzehen pellen und fein hacken. In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Temperatur erhöhen, Hackfleisch vom Kalb dazu geben und mit einem Holzlöffel separieren. Mit einer Prise Salz würzen und bei hoher Temperatur das Fleisch kurz anbraten.

Sobald das Fleisch leicht gebräunt ist, mit 200 ml Rotwein ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen, Temperatur reduzieren. 1 große Dose Tomaten, 2 TL Oregano und 2 TL Rosenpaprika einrühren. Alles bei mittlerer Hitze mindestens 15 Minuten zu einem sämigen Ragout köcheln. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Frische Tagliatelle in 5 l kochendem, gesalzenem Wasser 4 - 5 Minuten garen, in einem Sieb abgießen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Heißes Ragout über die Pasta geben und frisch geriebenen Parmesankäse darüber verteilen. Guten Appetit!

Zu diesem Pastarezept empfiehlt Agostina ihren IRA Cabernet Franc.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**