

# Pasta Asciutta



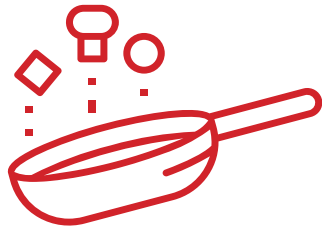
#dieesserwisser

Kochdauer: 30 Minuten

Schwierigkeit: Einfach

## Zutaten

- ✓ 400 g Linguine
- ✓ 60 g Parmesan



### Sauce

- ✓ 160 g Zwiebel
- ✓ 240 g Wurzelgemüse
- ✓ 400 g Faschiertes vom Rind
- ✓ 4 Stk. Knoblauchzehen
- ✓ 500 ml Gemüsesuppe
- ✓ 2 Dosen geschälte Tomaten
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ Oregano
- ✓ Tomatenmark
- ✓ Öl

1

Zwiebel und  
Gemüse fein  
hacken

2

Das Gemüse und das Fleisch  
anbraten und  
ein EL Paradeisamark  
untermischen.



3

Mit Salz, Pfeffer, Oregano  
und Knoblauch würzen.

4

Suppe und geschälte To-  
maten zugeben und ca 20  
min. köcheln lassen.  
Restliche Kräuter  
einrühren.

5

Linguine in Salzwasser  
bissfest kochen, absei-  
hen, abschrecken und  
mit Sauce und Parmesan  
anrichten.

