

## Rezepte zu Ihrer Lieblingsreise

### Pasta alla Genovese

Auch wenn der Name etwas verwirrend erscheint, handelt es sich dennoch bei der „Pasta alla Genovese“ um ein typisch neapolitanisches Gericht. Es erfordert durch die lange Kochzeit ein wenig Geduld, ist aber ansonsten leicht zuzubereiten und überzeugt durch seinen köstlichen Geschmack.



#### Zutaten für 4 Personen:

Ziti oder Paccheri (Pasta)	Olivenöl Extra Vergine
1 kg Rindfleisch (Muskelstück; z.B. Rindertafelspitz)	40 g Butter
1 Stängel Staudensellerie	35 g Tomatenmark
2 große Möhren	ggf. ein paar frische Cherry-Tomaten
80 g Zwiebeln	Salz & Pfeffer
1/2 Bund Petersilie	200 ml Rinderbrühe
1-2 Lorbeerblätter	50 ml Weißwein
	120 g Pecorino



#### Und so wird's gemacht:

Zwiebeln, Karotten und Sellerie in dünne Scheiben schneiden und die Petersilie fein hacken. Fleisch in große Stücke von etwa 150 g schneiden und in einem (Braten-)Topf mit 3 EL Olivenöl und etwas Butter scharf von allen Seiten kurz anbraten. Aus dem Topf nehmen. Nun das Gemüse und die Zwiebeln kurz andünsten, salzen und pfeffern. Das Fleisch auf das Gemüse legen und mit Weißwein ablöschen. Die Rinderbrühe und die Lorbeerblätter zugeben bis das Fleisch etwa halb bis dreiviertel bedeckt ist. Eventuell kurz die Temperatur erhöhen und die Flüssigkeit zum Kochen bringen, doch dann sofort herunter-schalten, damit der Fleischsaft entweichen kann. Ca. 2 Std. bei aufgesetztem Deckel bei niedriger Temperatur köcheln lassen, ab und zu das Fleisch wenden. Danach ohne Deckel bei mittlerer Hitze weiter kochen, bis die Flüssigkeit eingedickt ist. Tomatenmark hinzufügen, erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch ca. 1 Std. kochen lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Wenn das Fleisch zart gekocht ist (nach ca. 3–5 Std.), das Gemüse mit einem Schaumlöffel abschöpfen und mit einem Pürierstab pürieren, dann in die Sauce einrühren und diese erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln in Salzwasser al dente kochen und anschließend mit der Soße und geraspeltm Pecorino servieren.



**Italien-  
Reisen, die uns  
faszinieren.**

Dann heißt es in Italien „**Buon Appetito!**“