

Otto Schenk: Past'Asciutta Fiorentina

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/otto-schenk-pasta-asciutta-fiorentina/

Zutaten:

- 2 Hände voll gewürfelte Auberginen
- 2 Hände voll gewürfelte Zucchini
- 2 Hände voll Blumenkohlröschen
- 2 Hände voll gewürfelte Karotten
- 2 Hände voll gewürfelte Stangensellerie
- 2 Hände voll kleingeschnittenes Weißkraut
- 2 Hände voll geviertelten Rosenkohl
- 2 Hände voll Brokkoliröschen
- 2 Hände voll klein geschnittenen Lauch
- 2 Hände voll gewürfelte Knollensellerie
- 2 Hände voll gewürfelten Kohlrabi
- 1 Bund Petersilienwurzel, kleingeschnitten
- 2 Bund kleingeschnittene Petersilie
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- gehackten Knoblauch für Gemüse und Fleisch, nach Geschmack
- 100 g frischen Blattspinat
- je 1 rote und grüne Paprika, gewürfelt
- 10 Tomaten
- 1/2 Dose Pelati
- je 250 g Hackfleisch von Rind, Kalb und Schwein
- Parmesan
- 100 g Butter
- 100 g Joghurt
- 100 g Senf
- 3/4 Liter Olivenöl

Zubereitung:

Das Gemüse putzen, die Zwiebeln schälen und alles in nicht zu kleine Stifte oder Würfel schneiden.

Die Tomaten überbrühen und pellen.

Im 1. Topf die zerkleinerten Gemüse (ohne die Petersilie) salzen, pfeffern und ohne Fett unter ständigem Rühren dünsten, bis sie glasig sind.

In einer Pfanne das Hackfleisch ohne Fett unter Rühren kräftig anbraten, nach einigen

Minuten den restlichen gehackten Knoblauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem 2. Topf einen 3/4 l Olivenöl erhitzen und die Tomaten/Pelati kurz köcheln lassen, dann zerdrücken und zum Schluß Knoblauch dazugeben. In dem selben Topf das angebratene Hackfleisch, Gemüse und Tomaten vermischen. Eventuell mit Knoblauch, Pfeffer und Salz nachwürzen.

Die fertige Soße über die Nudeln geben.

Rezept: Otto Schenk

Quelle: alfredissimo! 17.10.1997