

# Martina & Moritz | Sugo für Pasta

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/09/22/martina-moritz-sugo-für-pasta](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/22/martina-moritz-sugo-für-pasta)

## Zutaten für 2 Personen:

- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Lauchstange
- 1 Zwiebel
- 1 – 2 Knoblauchzehen (nach Gusto)
- frische Chili (nach Gusto)
- 2 EL Olivenöl
- 200-250 g Hackfleisch (nach Gusto vom Schwein, Lamm, Rind oder eine Mischung)
- Salz
- Pfeffer
- ca. 50 – 100 ml Weißwein oder Brühe

## Außerdem:

- 200 g Spaghetti oder eine Pasta nach Gusto
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- 1 Handvoll Kräuter, z.B. Petersilie, Basilikum...

## Zubereitung:

Pastawasser aufsetzen. Sobald es kocht, salzen und die Pasta hineinlegen. Nach Packungsaufschrift garen, zwischendurch umrühren.

Das Suppengrün klein würfeln (mit dem Juliennehobel). Zuerst in Streifen, dann in Würfel. In Olivenöl andünsten. Hackfleisch zufügen und krümelig braten. Salzen, pfeffern und schmurgeln lassen, bis es gar ist, aber noch Biss hat. Wer mag, gibt jetzt noch einen Schuss Weißwein oder Brühe hinzu oder einfach nur die tropfnassen Pasta zufügen, geriebenen Parmesan und gehackte Kräuter. Innig mischen und servieren.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 27. Oktober 2018

Episode: Man nehme ein Bund Suppengrün