

# Farfalle Bolognese

## Für zwei Personen

250 g Farfalle	350 g gemischtes Hackfleisch	50 g weiße Champignons
1 große Zwiebel	2 Schalotten	6 Tomaten
50 g Tomatenmark	2 EL schw. Johannisbeermarmelade	1/4 Bund Basilikum
300 ml Kalbsfond	20 ml Sherry	Distelöl
Cayennepfeffer	Oregano	Currypulver
Chilipulver	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Farfalle in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel und die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Distelöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel und Schalotten darin anbraten. Das Hackfleisch zugeben und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und anschließend kalt abschrecken. Die Tomaten halbieren, den Strunk entfernen und anschließend in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten und das Tomatenmark mit in die Pfanne geben. Die Champignons putzen und in kleine Scheiben schneiden. Die Champignons ebenfalls mit in die Pfanne geben. Die Bolognese mit Currypulver, Chilipulver, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Die Johannisbeermarmelade hineingeben. Eine Prise Oregano dazugeben und nochmal aufkochen lassen. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Die Farfalle abgießen. Die Farfalle auf Teller geben, die Bolognese obenauf geben, mit Basilikum bestreuen und servieren.

Marlies Ringelstein am 19. März 2012