

## Gefüllte Bandnudeln mit Ragù

Ein deftiges Gericht mit herrlich vielen Aromen.

Zutaten für 4 Personen

### Bandnudeln

400 g Sciaboloni (oder andere sehr breite Bandnudeln)  
1 Ei  
250 g Büffelmozzarella  
50 g gereifter Parmesan  
1 Prise Kräutersalz  
1 Prise Pfeffer aus der Mühle

### Ragù

500 g Rindshuft  
3 EL Olivenöl  
2 grosse Zwiebeln, fein geschnitten  
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten  
5 dl Rotwein  
2 dl kräftige Rindsbouillon  
30 g getrocknete Tomaten, fein geschnitten  
1 Stange Stangensellerie, fein geschnitten  
1 grosse Karotte, fein geschnitten  
400 g Dosentomaten  
1 EL Thymianblättchen, fein gehackt  
1 EL Rosmarinspitzen, fein gehackt  
100 g Tomatenmark  
1 Prise Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
frisches Basilikum

Die Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen. Kalt abschrecken. Nudeln nebeneinander auf eine Arbeitsfläche ausrollen. Das Ei verquirlen und die Nudeln damit bepinseln. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, gleichmäßig auf die Nudeln verteilen. Nudeln einrollen, an den Schnittkanten mit Ei bepinseln und hochkant auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Parmesan mit scharfem Hobel in möglichst dünne Streifen hobeln. Die Hälfte des Parmesans auf die Nudelwickel setzen. Im Backofen bei 220 Grad (keine Umluft) 5 Min. backen, direkt vor dem Servieren 2-3 Min. den Grill dazu schalten und den Käse gratinieren.

Das Fleisch in feine Streifen, dann in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in Bräter erhitzen, Fleisch darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch mitbraten, bis sie goldbraun sind. Mit dem Wein ablöschen, auf ein Viertel einreduzieren. Trockentomaten in feine Streifen schneiden. Bouillon, Trockentomaten und die Gemüsegewürfel zugeben, Bräter mit Deckel verschließen und bei 200 Grad im Backofen 40 Min. schmoren.

Tomaten aus der Dose in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Kräutern unter das Ragout heben, Dose zur Hälfte mit Wasser füllen, damit die Tomatenreste vom Rand lösen und ins Ragout rühren. Mit geschlossenem Deckel 20 Min. weiterschmoren.

Bräter aus dem Ofen nehmen, Tomatenmark unterheben und mit Salz und Pfeffer beherzt abschmecken. Das Ragout ringförmig auf großen Tellern anrichten, je 2 Nudelwalzen mittig hochkant stellen, mit etwas frischem Basilikum und den Parmesanstreifen ausgarnieren und sofort servieren.

**Weintipp: Dazu passt ein kräftiger Nero d'Avola aus Sizilien oder ein Aglianico aus Süditalien**

**Aus unserem Sortiment:  
Santagostino Rosso, Firriato  
Rajamagra Taurasi Riserva**