



DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Piemonteser Schmortopf

Zutaten (ca. 4 Personen)

750g gemischtes Gulasch
200g breite Bandnudeln
je 75g schwarze und grüne Oliven
ohne Stein
100g Speckwürfel
400ml Rotwein (Barolo)
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
3 EL Öl
1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin
je 1 rote und gelbe Paprika
3 Karotten
1 Aubergine
1 Zucchini
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Zucker
2 EL brauner Soßenbinder



Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Öl im Bräter erhitzen, Fleisch darin in 2 Portionen anbraten. Oliven, Knoblauch, Tomatenmark, Speck und Zwiebeln zufügen und ca. 2 Minuten anbraten. Wein und Rosmarin zufügen, zugedeckt im Ofen ca. 1 Stunde schmoren.

Gemüse putzen und Würfeln. Im heißem Olivenöl ca. 10 Minuten braten und würzen. Nudeln im kochendem Salzwasser gar kochen, abgießen und beiseite stellen.

Bräter aus dem Ofen nehmen, Fleisch auf dem Herd nochmals aufkochen. Soßenbinder einrühren, Gemüse zugeben, würzen und nochmals aufkochen.

Schmortopf mit den Nudeln anrichten.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.