



hr1-DOLCE VITA

## Vincent Fricke **Ragout mit Pasta**

### **ZUTATEN – Was da sein sollte**

Bratenreste (z.B. Rinderroulade, Schüfеле, Sauerbraten, geschmorte Rinderschulter usw.)  
Gemüsereste vom Schmoransatz  
Frisches Leftover-Gemüse  
Pasta deiner Wahl  
Saucenreste  
Salz/Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

Bratenreste und Schmoransatz-Gemüsereste würfeln und das frische Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.

Pasta in Salzwasser al dente kochen, durch ein Nudelsieb abgießen, dabei ein wenig Nudelwasser auffangen.

Bratenreste und Schmoransatzgemüse zusammen mit den Saucenresten in einer Pfanne kurz aufkochen. Frisches Gemüse mit zu der Bratensauce geben und kurz mitgaren – es darf allerdings noch knackig sein.

Pasta in die Pfanne geben und alles miteinander vermengen. Einen Schuss von dem aufgefangenen Pastawasser dazugeben und alles aufkochen lassen. (Das leicht stärkehaltige Pastawasser verleiht der Sauce einen leichten Glanz und sorgt für etwas Bindung. Ein Trick, der nicht nur hier nützlich ist). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Wenn du nur Bratenreste übrig hast, nimmst du statt Saucenresten den ungespülten Schmortopf, kochst ein wenig Wasser darin auf und kratzt mit einem Kochlöffel oder Schaber den Bratensatz vom Topfboden. In ihm steckt noch eine Menge Aroma. Schmoransatzgemüse kannst du notfalls einfach weglassen. Statt den übrigen Gemüse-Leftovern nimm, wenn du gerade keine hast, einfach frisches Gemüse deiner Wahl, oder schau bei meinen Kombinationsvorschlägen).*



hr1-DOLCE VITA

Kombinationsvorschläge -

Meine liebsten Gemüse-Kombinationen im Leftover-Ragout:

Rote Bete / Wirsing

Karotte / Radicchio

Pastinake / Spinat

Paprika / Aubergine

Spitzkohl / Austernpilze

Grüner Spargel / Tomate

Kürbis / Kopfsalat