Pasta mit Süßkartoffel-Ragout

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 15 Minuten	ca. 15 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

250 g	Pasta z.B. Conchiglie
100 g	Shiitake fein hacken
100 g	Zwiebel fein hacken
200 g	Süßkartoffeln schälen und in 5mm große Würfel schneiden
2	Knoblauchzehen fein hacken
	Erdnussöl
1 EL	Tomatenmark
200 ml	Rotwein
200 ml	Gemüsebrühe
2	Lorbeerblätter
1 TL	Brauner Zucker
2 EL	Rosmarin fein hacken
1 Prise	Chili
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Einen Topf mit etwas Erdnussöl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Süßkartoffelwürfel Shittake Knoblauch und Tomatenmark hinzugeben und verrühren. Mit dem Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Lorbeerblätter und den braunen Zucker dazugeben. Kurz aufkochen Rosmarin hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Pasta al dente garen.

Ragout nochmal mit Salz Pfeffer und Chili abschmecken mit der Pasta vermengen und servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet