

Fleischsauce aus Bratenresten

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

1		Zwiebel
1	Bund	Suppengruen
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Oel
425	Gramm	Tomaten
300	Gramm	Bratenreste (Kalb,Huhn etc.)
500	Gramm	Nudeln
1		Stangensellerie
		Allgaeuer Emmentaler
		Kraeuter, frisch
		Saucenreste (evtl.)

Anleitung:

Zwiebel, Suppengruen und Knoblauch hacken. Dieses Gemuese im Oel in einem Topf anbraten - kurz bevor es zu roesten beginnt, die Tomaten hinzufuegen. 10 min. kraeftig durchkochen.

Bratenreste kleinschneiden und hinzufuegen. Wenn ein Rest Bratensauce vorhanden ist, diesen auch dazugeben. Wenn ein paar Kraeuter (Petersilie, Kerbel oder Basilikum) zur Verfuegung stehen, waeren sie natuerlich kein Schaden! Dann den in Scheiben geschnittene Stangensellerie dazugeben.

Nudeln in Salzwasser kochen und mit der Sauce vermischen.

Mit frisch geriebenem Allgaeuer Emmentaler bestreut servieren.