

Kalbfleisch mit Nudeln

- 1 kg Kalbfleisch
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 5 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen, grob geschnitten
- 100 ml Weisswein
- 1 kg reife Tomaten, gerieben
- 1 Zimtstengel
- 5-6 Nelken
- 2-3 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer
- 1/2 kg Nudeln
- 1 Tasse Käse, gerieben



Zwiebeln im heissen Öl leicht dünsten, das in Würfel geschnittene und mit je einem Knoblauchstück gespickte Fleisch dazugeben. Auf mittlerem Feuer anbraten, dabei öfter Fleisch wenden, damit es nicht anbrennt. Mit Wein ablöschen, Tomaten, Zimtstengel, Nelken, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer dazugeben, 2 Tassen Wasser dazugiessen, auf kleinem Feuer weichkochen. Wenn nötig etwas Wasser hinzufügen. Es soll reichlich Sauce geben für die Nudeln. Nudeln in viel Salzwasser al dente kochen (ca. 15 Min.) In ein grosses Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen. Die Nudeln auf einer grossen Platte anrichten, mit Sauce übergiessen, das Fleisch auf der gleichen Platte anrichten und alles mit Käse bestreuen.