

Mangold-Karotten-Gemüse mit Roséwein-Soße und Tagliatelle

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

150 g Mehl	150 g Hartweizengries	4 Eier
10 ml Olivenöl	Salz	

Für die Sauce:

250 g bunter, junger Mangold	1 rote Karotte	1 lila Karotte
1 gelbe Karotte	1 weiße Karotte	1 kleine Zucchini
1 Schalotte	1 Knoblauchzehen	100 ml lieblicher Roséwein
200 g Sahne	75 g Parmesan	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tagliatelle:

Mehl sieben und mit dem Gries mischen. Drei Eier trennen. Ei, Eigelbe, Olivenöl und 2 EL kaltem Wasser verquirlen und zur Mehl-Gries-Mischung geben. Alles miteinander verkneten, Teig in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 20 Minuten kühl stellen.

Reichlich Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Nudelteig mit der Nudelmaschine verarbeiten und zu langen Bahnen ausrollen. Mit einem Messer dünne Tagliatelle schneiden.

Pasta im sprudelnden Salzwasser ca. 2 Minuten gar kochen.

Für die Sauce:

Zucchini, Mangold und Karotten waschen, Stiele vom Mangold abschneiden, Blätter übereinander legen, einrollen und in dünne Streifen schneiden. Karotten schälen, von den Enden befreien und mit der Zucchini und den Mangoldstielen in feine Julienne hobeln.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anbraten. Mangoldblätter mit 2 EL Wasser in einen Topf geben und 5 Minuten dünsten.

Zucchini, Mangold und Karotten zur Schalotten-Knoblauch Mischung geben und 2 Minuten mitdünsten. Mit Rosé ablöschen und Sahne angießen.

Die gedünsteten Mangoldblätter in die Sauce einrühren und mit geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Mangold-Karotten-Gemüse mit Roséwein-Sauce und selbstgemachten Tagliatelle auf Tellern anrichten und servieren.

Pia Shilbayeh am 27. Februar 2017