

# Tagliatelle, Portobello, Gorgonzola, Tomaten-Bohnen-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

200 g Mehl	2 Eier	2 EL Rapsöl
Mehl	Salz	

### Für den Sud:

1 Portobello Pilz	1 Schalotte	100 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond	50 g Parmesan	2 EL Gorgonzola
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Rapsöl	

### Für den Salat:

1 Coer de Boef Tomate	3 EL weiße Bohnen	$\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	30 g Walnüsse
2 EL heller Balsamico-Essig	3 EL Olivenöl	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für den Chip:

20 g Parmesan

### Für den Nudelteig:

Das Mehl mit Eiern, Öl und etwas Salz zu einem Teig kneten und im Kühlschrank ruhen lassen. Danach mit einer Nudelmaschine hauchdünn ausrollen und auf der Arbeitsfläche auslegen. Zusammenfalten und per Hand die Tagliatelle in etwa 1cm breite Streifen schneiden. Anschließend auseinanderlegen und in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausholen und abtropfen lassen.

### Für den Sud:

Schalotten abziehen, fein schneiden, Pilz putzen, in Streifen schneiden und mit etwas Öl anbraten. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Ca. 5-10 Minuten einreduzieren lassen. Parmesan reiben. Gorgonzola einrühren, Parmesan unterheben und gehackte Petersilie hinzugeben. Zum Schluss die Tagliatelle darin die Flüssigkeit aufsaugen lassen.

### Für den Salat:

Tomate in heißem Wasser blanchieren, Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden. Weiße Bohnen hinzugeben. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, ganz fein hacken und ebenso dazugeben.

Anschließend mit Olivenöl und Essig marinieren. Petersilie und Walnüsse kleinhacken und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### Für den Chip:

Parmesan auf ein Backblech reiben und ca. 3 Minuten bei 150 Grad im Ofen backen. Anschließend rausnehmen und abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mattan Shelomo am 10. September 2020