

Tagliatelle mit Tomaten-Soße und Champignon-Bällchen

Für zwei Personen

Für die Champignon-Bällchen:

200 g braune Champignons	1 rote Zwiebel	1 Ei
2 Zweige krause Petersilie	50 g feine Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Rauchpaprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gerebelter Thymian	1 EL Mehl
1 TL Salz	Pfeffer	

Für die Tagliatelle:

200 g Hartweizengrieß	Mehl	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Salz	

Für die Tomatensauce:

400 ml passierte Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan	50 ml Gemüsefond	3 Zweige Basilikum
1 TL gerebelter Thymian	1 TL gerebelter Oregano	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Champignon-Bällchen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken.

Zwiebel abziehen und grob hacken. Champignons putzen, Stiele kürzen und in grobe Stücke schneiden. Alles durch den Fleischwolf drehen und in einer Schüssel auffangen. Masse mit Mehl, Semmelbrösel und Ei vermengen und durchkneten. Mit Paprikapulver, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Bällchen formen und für 15 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier in den Backofen geben.

Für die Tagliatelle:

Hartweizengrieß mit 100 ml lauwarmem Wasser, Olivenöl und Salz vermengen und kneten. Wenn der Teig zu feucht ist etwas mehr Hartweizengries hinzugeben. Anschließend die Teigkugel mit einem feuchten Tuch bedecken und kühl mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Mit der Nudelmaschine dünne Teigplatten ausrollen und in Tagliatelle schneiden. In Salzwasser bissfest garen.

Für die Tomatensauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein hacken und Knoblauch pressen. In einer Pfanne mit Öl Zwiebel andünsten und mit Salz würzen.

Sobald Zwiebel glasig ist, Knoblauch, passierte Tomaten, Oregano und Thymian hinzugeben und köcheln lassen. Je nach Konsistenz Gemüsefond angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Parmesan reiben. Nudeln direkt aus dem Salzwasser in die Sauce geben und kurz durchschwenken. Zusammen mit den Champignonbällchen, Basilikum und Parmesan anrichten.

Filip Haase am 29. Mai 2023