

Tagliatelle mit Gemüse-Bolognese

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

350 g Semola	3 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
Muskatnuss	2 EL Olivenöl	

Für die Gemüse-Bolognese:

400 g geschälte Tomaten	2 Karotten	1 Knollensellerie
1 Zucchini	1 rote Paprika	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	100 g kalte Butter
1 EL Tomatenmark	200 ml Gemüfefond	20 ml Rotwein
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin	1 Bund Basilikum
1 EL gerebelter Oregano	1 EL gerebelter Thymian	2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	1 TL Salz	1 TL schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

70 g Parmesan

Für die Tagliatelle:

Das Semola und Eier mit einer Prise Salz, etwas geriebener Muskatnuss, Olivenöl und Kurkuma vermengen. Zu einem Teig kneten, dann in Vakuumbutel geben, vakuumieren und in der Kühlung kurz ruhen lassen. Teig per Nudelmaschine ausrollen und in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser al dente kochen.

Für die Gemüse-Bolognese:

Karotten und Sellerie schälen und fein würfeln. Paprika und Chili waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Zucchini waschen, Enden entfernen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Karotten, Sellerie, Paprika, Knoblauch und Schalotten in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Zucchini und Chili dazugeben und mit dünsten. Mit Tomatenmark tomatisieren und dann mit Rotwein ablöschen. Geschälte Tomaten zerdrücken und samt Saft in die Pfanne geben. Gemüfefond angießen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kurz vor dem Servieren Oregano, Rosmarin und Thymian dazugeben und nochmal aufkochen lassen. Mit kalter Butter aufmontieren.

Für die Garnitur:

Parmesan grob hobeln und über fertige Bolognese geben.

Volker Bettin am 25. Oktober 2023