

Tagliatelle, Bolognese, Tomaten, Tomaten-Öl

Für zwei Personen

Für die Pasta:

220 g Pastamehl 2 Eier 3-4 EL Olivenöl
Salz

Für die vegetarische Bolognese:

100 g braune Champignons 60 g Knollensellerie 1 Karotte
400 g geschälte, ganze Tomaten 60 g Walnüsse 1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen 2 EL Tomatenmark 1-2 EL Balsamicoessig
4 Zweige Thymian 3 Zweige Basilikum 2 TL getrockneter Oregano
Cayennepfeffer Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Tomaten:

14 Kirschtomaten 2 Knoblauchzehen 2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin 1 Prise Zucker Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

80 g Parmesan 1-2 Zweige Basilikum

Für die Pasta: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Pastamehl, Eier, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz vermengen und ca. 5 Minuten gut durchkneten. Danach den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ruhen lassen.

Teig in vier gleichgroße Teile teilen und nach und nach zu Nudeln verarbeiten. Dafür den Teig mit etwas Pastamehl ausrollen und mit einer Nudelmaschine dünne Platten ausrollen. Die Platten anschließend in Tagliatelle schneiden. Tagliatelle in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und mit dem restlichen Olivenöl vermengen.

Für die vegetarische Bolognese: Walnüsse klein hacken. Champignons, Sellerie und Karotte putzen bzw.

schälen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Champignons, Sellerie, Karotte und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch fein schneiden.

Olivenöl erhitzen und Karotten darin anbraten. Danach den Sellerie dazugeben und mitbraten. Anschließend die Zwiebel und Pilze dazugeben. Wenn alles gut angebraten ist, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und mitanbraten. Mit Dosentomaten und etwas Wasser ablöschen und Walnüsse dazu geben.

Balsamicoessig, Thymian, Oregano, eine Prise Cayennepfeffer, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Gut umrühren, Tomaten zerdrücken und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Schluss Basilikum hacken und zur Sauce geben. Erneut mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Tomaten: Tomaten, Rosmarin und Thymian in eine kleine Auflaufform geben und großzügig Olivenöl darüber geben. Knoblauch abziehen, andrücken und dazu geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker gut vermischen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten garen.

Danach die Tomaten häuten und zur Seite stellen. Ein paar Tomaten zerdrücken und mit dem Öl vermischen. Alles durch ein feines Sieb geben und das Tomaten-Öl auffangen.

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Gericht mit Parmesan und Basilikum garnieren.

Die Tagliatelle mit der Sauce, den konfierten Tomaten und dem Tomaten-Öl anrichten und mit Parmesan und Basilikum garniert servieren.

Sonja Reinholz am 22. April 2024