Tagliatelle mit Linsen-Bolognese

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier 125 g Semola 75 g Mehl, 405

2 g Salz

Für Linsenbolognese:

180 g rote Linsen 400 g Dosen-Tomaten 1 Tomate

2 Möhren $\frac{1}{4}$ Knollensellerie 1 Stange Porree 1 Frühlingszwiebel 1 große Zwiebel 2 Knoblauchzehen

1 Chilischote 30 g Parmesan 30 ml Milch

200 ml Gemüsefond 50 ml Rotwein 2 EL Tomatenmark $\frac{1}{2}$ Bund Thymian $\frac{1}{2}$ Bund Majoran 1 Zweig Rosmarin 2 Prisen Cayennepfeffer edelsüßes Paprikapulver

1 Prise Zucker Olivenöl Salz

Pfeffer

Für die Tagliatelle:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde bilden und die Eier hineingeben. Salz hinzugeben und mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Folie gewickelt im Kühlschrank mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Dann auf die gewünschte Dicke ausrollen und Nudelbahnen in Tagliatelle schneiden. Fertige Pasta mit Semola bestreuen damit sie nicht aneinanderklebt. In kochendem Salzwasser 3-4 Minuten al dente garen. Etwas Nudelwasser für die Bolognese zurückhalten.

Für Linsenbolognese:

Linsen in reichlich Wasser ohne Salz etwa 10 Minuten leicht köcheln.

Möhren und Sellerie schälen, Porree und Frühlingszwiebel putzen. Alles kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Chili von Scheidewänden und Kernen befreien und feinhacken. Alles in einer Pfanne mit Öl andünsten. Tomate kreuzweise einritzen und mit siedend heißem Wasser übergießen, danach Haut abziehen und klein hacken. Mit in die Pfanne geben. Tomatenmark einrühren und mit anrösten lassen.

Mit Pfeffer und Salz würzen und mit Rotwein ablöschen. Tomaten aus der Dose zerkleinern und mit Fruchtsaft und dem Lorbeerblatt in die Pfanne geben. Fond angießen und einkochen lassen. Thymian, Majoran und Rosmarin fein hacken und unterrühren. Einen Schuss Milch dazugeben und einrühren. Weitere 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Linsen in einem Sieb abtropfen lassen, dann unter Sauce mischen. Final mit Salz, Paprika und Cayennepfeffer abschmecken und auf die Nudeln geben. Mit geriebenem Parmesan garnieren.

Cornelia Wittenbeck am 02. August 2024