

Tagliatelle alla Bolognese mit Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Bolognese-Sauce:

200 g gemischtes Hackfleisch	1 Karotte	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	150 g Parmesan	200 g Dosentomaten, gehackt
3 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Tagliatelle-Teig:

200 g Mehl	1 Ei	1 EL Olivenöl
Salz		

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	2 EL Weißweinessig	2 EL Pflanzenöl
1 Zweig Dill	Zucker	Salz

Für den Tagliatelle-Teig das Mehl mit dem Ei, dem Olivenöl, etwas Wasser sowie einer Prise Salz vermengen und so zu einem festen Teig verarbeiten. Diesen anschließend eingewickelt in Frischhaltefolie im Kühlschrank etwas Ruhen lassen.

Für den Salat die Gurke schälen und in Scheiben hobeln. Den Dill fein schneiden. Anschließend die Gurkenscheiben mit dem Essig, etwas Zucker, dem Pflanzenöl sowie dem Dill und etwas Salz vermengen und ordentlich ziehen lassen.

Für die Bolognesesauce die Karotte schälen, die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit der Karotte darin anbraten. Anschließend das Hack dazugeben und ebenfalls mitbraten. Die Dosentomaten, das Tomatenmark sowie etwas Wasser ebenfalls hineingeben und alles etwas köcheln lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Die Kräuterblätter abzupfen, klein hacken und unter die Sauce mengen.

Den Parmesan fein reiben und bis auf eine kleine Menge unter die Sauce rühren und weitere fünf Minuten kochen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Nudelteig durch die Nudelmaschine ziehen und diesen Vorgang so oft wiederholen, bis er die gewünschte Dicke hat. Anschließend den Aufsatz auf die Nudelmaschine setzen und nun den Teig zu Tagliatelle verarbeiten. Die Tagliatelle etwa zwei Minuten im kochenden Wasser garen und anschließend das Wasser abgießen und sofort servieren.

Die Tagliatelle mit der Bolognese auf Tellern anrichten und mit dem Gurkensalat servieren.

Patrick Gruf am 22. Juni 2015