

# Spaghetti mit Soße Bologneser Art und Beilagen-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Bolognese:

500 g Rinderhack	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 EL Tomatenmark	400 g stückige Tomaten	250 ml trockener Rotwein
100 ml Fleischfond	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL geräuchertes Paprikapulver
1 Msp. Piment-d'Espelette	1 TL getrockneter Thymian	1 TL getrockneter Basilikum
1 TL getrockneter Oregano	1 TL italienische Kräuter	1 TL Chilisalز
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Spaghetti:

200 g Hartweizengrieß	2 Eier	Salz
-----------------------	--------	------

### Für den Salat:

100 g Eichblattsalat	100 g Lollo Bianco	5 Kirschtomaten
5 essbare Blüten	1 Limette	3 EL Walnussöl
2 EL Kürbiskernöl	4 EL Passionsfrucht-Essig	2 EL Cranberry-Essig
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

100 g Parmesan

### Für die Bolognese:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch durch eine Presse drücken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Hackfleisch und Petersilie hinzugeben und gut ausbraten. Tomatenmark unterrühren und alles mit Fond, stückigen Tomaten und Rotwein ablöschen. Sauce einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Piment d'Espelette, Thymian, Basilikum, Oregano, italienischen Kräutern und Chilisalز abschmecken.

### Für die Spaghetti:

Hartweizengrieß, Eier und  $\frac{1}{2}$  TL Salz vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig erneut durchkneten und mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Nudelbahnen durch einen Spaghetti-Aufsatz geben und in siedendem Wasser al dente garen.

### Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Blätter klein zupfen. Tomaten putzen, viertel und Struck entfernen. Limette halbieren und Saft auspressen. Nussöl, Kürbiskernöl, Passionsfrucht Balsamico, Cranberry Balsamico, Olivenöl und ein Esslöffel Limettensaft gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat kurz vor dem Servieren mit Vinaigrette marinieren und schließlich mit essbaren Blüten servieren.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvi Wilden am 28. Oktober 2019