

Ricotta-Pappardelle mit Bolognese-Sugo

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

50 g feines Hartweizenmehl	50 g Mehl, Typ 00	1 Ei
100 g Ricotta	10 g Parmesan	1 EL Butter
1 TL Olivenöl	Salz	

Für den Bolognese-Sugo:

150 g grobes Rinderhack	4 große reife Tomaten	1 Zitrone
1 TL Tomatenmark	50 ml Weißwein	100 ml Rinderfond
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
1 TL brauner Zucker	1 Prise Zimtpulver	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

20 g Parmesan	1 Zweig Oregano	1 Zweig Basilikum
---------------	-----------------	-------------------

Für den Nudelteig:

Aus Hartweizenmehl, Mehl, Ei, etwas Salz, und Olivenöl einen Nudelteig kneten. Nach kurzer Ruhezeit mithilfe einer Nudelmaschine zu Teigplatten ausrollen und zu Pappardelle schneiden. Pasta in Salzwasser al dente garen, abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen. Ricotta mit 2 EL Nudelwasser und etwas geriebenem Parmesan glatt rühren und unter die Nudeln mischen. Noch ein kleines Stückchen Butter zufügen.

Für den Bolognese-Sugo:

Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Kalt abspülen, häuten und entkernen. Anschließend klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Tomatenmark und etwas Zimt zugeben und kurz mitrösten. Tomaten zugeben, mit etwas braunem Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Rinderfond zugießen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, hacken und mit dem Lorbeer zufügen. Alles salzen und pfeffern und die Sauce ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zitrone auspressen und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Danach die Ricotta-Nudeln mit dem Sugo vermischen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und über die Pasta mit Bolognese-Sugo streuen.

Basilikum und Oregano zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kristin Stavermann am 17. Januar 2022