

# Tagliatelle mit schneller Tomaten-Bolognese

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

125 g Semola di grano duro      75 g Mehl      2 Eier  
1 Prise Salz

### Für die Tomaten-Bolognese:

500 g gem. Hackfleisch      250 g Kirschtomaten      1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe      780 ml passierte Tomaten      50 g Butter  
2 EL Tomatenmark      1 EL Ahornsirup      100 ml Weißwein  
2 EL alten Balsamicoessig      4 Zweige Thymian      1 Bund glatte Petersilie  
2 EL edelsüßes Paprikapulver      Olivenöl      Salz , Pfeffer

### Für die Garnitur:

50 g Parmesan      1 Bund Basilikum      Olivenöl

### Für den Nudelteig:

Das Semola di grano duro und Mehl in einer Schüssel abwägen und gut vermischen. Auf die Arbeitsplatte sieben und eine Mulde in die Mitte formen. Eier in die Mulde schlagen und eine Prise Salz hinzufügen. Alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, ggf. etwas Wasser einarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhephase den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und auf Stufe 2-3 durch den Tagliatelle-Aufsatz laufen lassen. In gesalzenem Kochwasser bissfest garen.

### Für die Tomaten-Bolognese:

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kirschtomaten halbieren.

Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Thymian von den Stielen zupfen und Petersilie fein hacken.

Zuerst das Hackfleisch in Öl mit etwas Salz und dem Paprikapulver scharf in einem Topf anbraten und das Fett auslassen. Danach das Hackfleisch aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Schalotten und Knoblauch in der Butter glasig andünsten, dann die Kirschtomaten und das Tomatenmark sowie den Thymian hinzugeben.

Alles gut anrösten, bis sich auf dem Topfboden ein Pfannensatz gebildet hat. Dann alles mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Mit den passierten Tomaten, Ahornsirup und Balsamico aufgießen, bei leichter Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sugo und Hackfleisch vermischen. Petersilie hinzugeben.

Etwa eine Kelle Sugo in eine Schale geben und die Tagliatelle darin vorsichtig vermischen. Mit Hilfe der Kelle und einer Pinzette die Nudeln aufdrehen und in einem tiefen Teller anrichten. Ewas Hackfleisch-Sugo daneben und obendrauf geben.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Mit Parmesan, Basilikum und Olivenöl anrichten.

Patrick Steuber am 23. Mai 2022