

Linguine mit Blitz-Bolognese

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

125 g Weizenmehl, 00 75 g Hartweizengrieß 2 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Für die Bolognese:

| | | |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 100 g Rinderhackfleisch | 100 g Schweinehackfleisch | 25 g Pancetta |
| 1 kleine Karotte | 1 Stange Sellerie | 1 kleine Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 2 getrock. Öl-Tomaten | 200 ml passierte Tomaten |
| 50 ml Rotwein | 1 EL Tomatenmark | 100 ml Rinderfond |
| 1 TL Zucker | 1 TL getrockneter Oregano | 1 TL getrockneter Thymian |
| 1 Lorbeerblatt | 2 EL kalte Butter | Salz, Pfeffer |

Für die Fertigstellung:

Mehl Salz

Für die Garnitur:

10 g Parmesan $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Für die Nudeln:

Das Mehl, Grieß, Salz, Öl und 80 ml Wasser mit dem Handrührgerät vermengen und anschließend zu einem homogenen Teig kneten. In Frischhaltefolie verpacken und für 10 Minuten in die Gefriertruhe legen.

Für die Bolognese:

Pancetta klein würfeln und in einer tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen, bis er knusprig ist. Herausnehmen und das Fett in der Pfanne lassen.

Zwiebel abziehen. Karotten schälen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie fein würfeln und im Speckfett 5 Minuten anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Knoblauch abziehen, klein würfeln, dazugeben und 1 Minute mitbraten.

Rinder- und Schweinehackfleisch dazugeben und scharf anbraten, bis es gut gebräunt ist. Dabei das Fleisch zerteilen, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Getrocknete Tomaten fein schneiden, zusammen mit Tomatenmark unterrühren und 1 Minute rösten. Mit Rotwein ablöschen und 2-3 Minuten einkochen lassen, bis der Alkohol verdunstet ist. Die passierten Tomaten, Rinderfond, Zucker, Oregano, Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen. Speck zurück in die Pfanne geben und alles 15- 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren kalte Butter hinzufügen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Teig auf einer leicht bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen (ca. 1 mm), anschließend mit einer Nudelmaschine Teigbahnen ausrollen. Linguine-Aufsatz aufsetzen und Nudelteig zu Linguine ausschneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, dann auf mittlere Hitze zurückdrehen und Linguine darin etwa 23 Minuten kochen.

Anschließend in einem Sieb abgießen und mit Sauce in einem Topf vermengen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Basilikumblätter zupfen. Gericht mit Parmesan und Basilikum garnieren.

Tanja Kollischan am 18. November 2024