

Bandnudeln, türkische Lamm-Bolognese, Tomaten-Concassée

Für zwei Personen

Für die Joghurt-Marinade:

250 g türkischer Joghurt	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Dill
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Bandnudeln:

100 g Mehl	1 Ei	2 Lorbeerblätter
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz		

Für die Lamm-Bolognese:

200 g Lamm-Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Fleischtomaten	1 Prise Zimtpulver	1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Chiliflocken	4 Zweige Thymian
10 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	Pfeffer

Für die Tomaten-Concassée:

1 Fleischtomate	4 Zweige Petersilie	1 EL Olivenöl
1 Prise Meersalz		

Für die Bolognese Fleischtomaten am Boden mit dem Messer einkreuzen und in kochendem Wasser kurz heiß aufkochen. In Eiswasser abschrecken, schälen und in mittlere Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Hackfleisch hinzugeben und scharf anbraten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch mit Olivenöl, Thymian, Kreuzkümmel, Chiliflocken, Zimt, Paprika, Salz und Pfeffer im Mörser zu einer groben Paste verarbeiten. Würzpaste zum Hackfleisch geben und mit der Hälfte der Tomatenwürfel in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Knoblauchjoghurt Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen, reiben und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer in den Joghurt rühren.

Für den Nudelteig Mehl, Ei und Salz zu einem homogenen Teig kneten. In der Nudelmaschine dünn ausrollen, mit dem Schneideaufsatz in breite Bandnudeln schneiden und etwas bemehlen, sodass die Nudeln nicht aneinander kleben.

Für die Concassée Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomate hacken und mit den übrigen Petersilie, Meersalz und etwas Olivenöl vermengen.

Nudeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser und Lorbeer bissfest garen.

Fertige Nudeln abtropfen, durch den Knoblauchjoghurt ziehen und lauwarm als Nest in der Mitte eines Tellers anrichten. Etwas von der Bolognese in die Mitte des Nudelnestes geben, 1 EL Tomaten-Concassée darauf drapieren und servieren.

Tobias Zwick am 09. Juni 2016