

Selbstgemachte Pappardelle mit Salsiccia-Saubohnen-Soße

Für zwei Personen

Für die Pappardelle:

150 g Nudelmehl 1 großes Ei Salz

Für die Sauce:

2 Salsiccia-Würste	200 g Saubohnen (frische grüne)	2 EL Pinienkerne
2 Bananenschalotten	2 Zehen Knoblauch	200 ml Rotwein
200 ml Gemüsefond	1 Bund Thymian	1 EL getrocknetes Bohnenkraut
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Sieden bringen.

Für die Pappardelle das Nudelmehl mit Ei und etwas Salz vermengen und zu einer Masse verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Salsiccia-Saubohnen-Sauce die Saubohnen putzen und in kochendem Salzwasser kurz garen. Mit kaltem Wasser abschrecken, danach schälen und beiseite stellen.

Die Salsicciafüllung aus dem Darm drücken. Schalotten und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und in heißem Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen. Salsicciafüllung dazu geben und auch anrösten. Mit Wein und Fond ablöschen und köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymianblätter vom Zweig zupfen und mit dem Bohnenkraut in die Pfanne geben. Pinienkerne in einer kleinen Pfanne kurz anrösten. Pinienkerne und Saubohnen unter die Sauce heben.

Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen, in passende Stücke schneiden und mit der Nudelmaschine verarbeiten. Lange Platten produzieren und dann in 3 cm breite Streifen schneiden. Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und 2 Minuten bei schwacher Hitze bissfest garen. Anschließend Nudeln zu der Sauce in die Pfanne geben und gut durchschwenken.

Die Pappardelle mit Salsiccia-Saubohnen-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Dagmar Salecic-Reichhold am 01. Februar 2016