

Bandnudeln, Bauchspeck, Tomaten-Soße und Blattsalat

Für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

250 g Mehl 2 Eier 1 EL Olivenöl
Salz

Für die Sauce:

3 Scheiben Bauchspeck 4 kleine Zwiebeln 500 ml passierte Tomaten
1EL Tomatenmark 50 g Mehl Salz, Pfeffer

Für den Salat:

100 g Frisée 100 g Kopfsalat 1 Karotte
1 EL Kürbiskernöl 20 ml Apfelessig Salz

Für die Bandnudeln:

Das Mehl mit den Eiern, Öl und etwas Salz verkneten. Teig ca. 15 Minuten kühl ruhen lassen. Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine glatt und dünn ausrollen und mit einem Bandnudelaufsatz in Form schneiden.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Nudeln ca. drei Minuten bissfest garen.

Für die Sauce:

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Mit etwas Öl in einem Topf anschwitzen, Speckscheiben im Ganzen mit anbraten und anschließend aus dem Topf nehmen.

Röstrückstand mit etwas Mehl bestäuben und mit Schneebesen verrühren. Mit etwas heißem Wasser aufgießen und Tomatenmark und passierte Tomaten hinzu fügen. Mit dem Stabmixer pürieren.

Speck in Streifen schneiden und mitsamt den Zwiebeln zur Sauce hinzugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Salate waschen. trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Karotte schälen und raspeln. Kürbiskernöl mit Apfelessig und Salz vermengen und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Victoria Hohl am 04. Februar 2019