

Pasta mit Schwarzwurzel-Ragout

Für 4 Personen

125 g Weizenmehl	125 g Hartweizenmehl	Salz
1 Ei	2 Eigelb	1 Spritzer Essig
800 g Schwarzwurzeln	500 g Blattspinat	1/2 Bund Majoran
2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz	200 ml Milch
2 EL Butter	Pfeffer	150 g Sahne
30 g Walnusskerne	20 g Rosinen	

Für die Schwarzwurzeln eine Schüssel mit Essigwasser vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt ins Essigwasser legen damit sie sich nicht verfärben. Dann in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Falls die Schwarzwurzeln unterschiedlich stark sind, die stärkeren längs halbieren oder vierteln. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einer tiefen Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen, Schwarzwurzeln abtropfen und zugeben, salzen und kurz mit anbraten. Mit der Milch ablöschen und weich dünsten. Mit einer Nudelmaschine den Nudelteig dünn ausrollen und zwischen die Nudel-Bahnen die Majoranblätter legen, mit ausrollen. Die Nudelbahnen zu breiten Bandnudeln schneiden. In eine Pfanne mit 2 EL Butter den Spinat geben, zusammen fallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die gegarten Schwarzwurzeln aus dem Schmorfond nehmen, diesen mit Sahne aufgießen, aufkochen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen und abschmecken. In einem Topf mit reichlich Salzwasser, die Bandnudeln weich kochen. Walnüsse grob hacken. Schwarzwurzeln wieder in die Sauce geben, gehackte Walnüsse, Rosinen und abgetropften Spinat zugeben, abschmecken und mit der Pasta servieren.

Jacqueline Amirfallah am 12. November 2014