

Hausgemachte Tagliatelle mit Gemüse-Bolognese

Für vier Portionen

400 g Hartweizengrieß	4 Eier	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	150 g Möhren	150 g Sellerie
2 Zucchini	1 Lauchstange	2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	250 ml Gemüsefond	250 g passierte Tomaten
4 Strauchtomaten	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer	1 TL Zucker	1-2 EL Weißweinessig
3-4 Stiele Basilikum	50 g Parmesan	

Hartweizengrieß, Eier und einen gestrichenen Teelöffel Salz in einer Küchenmaschine zu einem glatten, festen Teig verkneten. Einige Minuten gut durchkneten, anschließend in Frischhaltefolie gewickelt zwei Stunden kalt stellen.

Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Möhren, Knollensellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini und Lauch putzen, waschen und ebenfalls kleinwürfeln. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüsewürfel, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Das Tomatenmark zufügen, gut mischen und drei bis fünf Minuten anrösten. Den Gemüsefond zügig dazu gießen, die passierten Tomaten zugeben und alles mischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Weißweinessig würzen. Die Sauce offen etwa 15 Minuten sehr langsam bei milder Hitze einkochen lassen, bis sie dickflüssig ist.

Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, pellen und vierteln. Die Kerngehäuse entfernen und die Tomatenfilets würfeln. Kräuterzweige abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Tomatenwürfel und gehackte Kräuter in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu dünnen, langen Bahnen ausrollen. Mit dem Tagliatelle-Aufsatz zu feinen Bandnudeln ausrollen oder mit dem Messer in Streifen schneiden. Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Pasta darin ein bis zwei Minuten garen. Abgießen und unter die Gemüsebolognese heben. Mit frisch gehobeltem Parmesan und Basilikumblättern bestreut servieren.

Johann Lafer am 01. August 2015