

Tomatisierte Tagliatelle mit Rucola und Blaukrautsalat

Für 4 Personen

Tomatisierte Tagliatelle:

400 g Tagliatelle	500 g passierte Tomaten	2 Bd. Rucola
4 Schalotten	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer, Zucker

Blaukrautsalat:

1 kleines Blaukraut	1 Orange (Saft, Abrieb)	1 Schuss weißer Balsamico
Salz, Pfeffer, Olivenöl		

Parmesansoße:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	20 g Butter
$\frac{1}{4}$ l Milch	100 g Parmesan	2 Lorbeerblätter
200 ml Sahne		
Salz, Pfeffer		

Tomatisierte Tagliatelle:

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und dann durch ein Sieb abschütten. Schalotten und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen.

Tomaten dazu geben und Thymian und Rosmarin einlegen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und zu einer sämigen Soße kochen. Thymian und Rosmarin entfernen. Nudeln zu den Tomaten geben und zusammen mit dem Rucola untermischen.

Blaukrautsalat:

Blaukraut mit Saft und Abrieb der Orange, Balsamico und Olivenöl zum Salat anmachen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesansoße:

Schalotte mit Knoblauch in Butter anschwitzen. Milch, Lorbeer und geriebenen Parmesan zugeben. Dann Sahne untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einmal aufkochen und dann zur Seite ziehen. Den Lorbeer entfernen und einmal schaumig aufmixen.

Anrichten:

Tagliatelle mittig auf dem Teller platzieren, den Blaukrautsalat darauf setzen und das Ganze mit Parmesansoße umgießen. Zum Schluss etwas Parmesan darüber reiben.

Ali Güngörmüs am 04. März 2020