

Weißer Bolognese mit Parpadelle

Für 2 Personen:

1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen	200 g Kalbshackfleisch
75 g Sahne	350 g gekochte Nudeln	1 EL Olivenöl
1 TL Weizenmehl (405)	1 kleine Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, fein würfeln und in einer Pfanne im heißen Olivenöl farblos anschwitzen. Kalbshackfleisch dazugeben und 3–4 Minuten unter Rühren farblos anbraten. Mehl darüberstäuben und einrühren. Mit etwa 75 ml (1/2 Tasse) Wasser ablöschen, Sahne zugießen und abgedeckt 20 Minuten sanft köcheln lassen. Zucker drüberstreuen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen die Nudeln in einem Topf mit 2–3 EL Wasser sanft und sehr langsam erwärmen. Die Nudeln auf zwei Teller verteilen, die weiße Bolognese darübergeben und servieren.

Christian Henze am 23. August 2019