

Nudel-Flecken mit Bolognese

Für 4 Personen

3 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	2 kleine Karotten
2 Stangen Staudensellerie	100 g Pancetta	5 EL gutes Olivenöl
1 EL Butter	500 g Hackfleisch (Kalb, Rind)	1 Glas trockener Rotwein
ca. 500 ml Fleischbrühe	200 g passierte Tomaten (Dose)	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1 EL getrock. Steinpilze	Muskatnuss
Salz, Pfeffer	Zucker	500 g Lasagneplatten
Salz	2 EL Butter	2 EL Olivenöl
100 g geriebener Parmesan	Basilikum, fein gehackt	

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken oder durch eine Presse drücken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Karotten und den Staudensellerie putzen und ebenfalls fein würfeln. Den Pancetta klein schneiden. Das Öl und die Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen und den Pancetta darin anbraten. Anschließend das Hackfleisch eventuell in 2 Portionen gut anbraten.

Dann die Gemüsewürfel und den Knoblauch dazugeben und nochmals gut anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und den Wein einkochen lassen. Mit der Brühe und den Tomaten aufgießen. Das Lorbeerblatt und die Nelken, eventuell in ein Gewürzsäckchen verpackt, zusammen mit den Steinpilzen zur Sauce geben.

Die Sauce mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer sowie Zucker würzen und ca. 2 Stunden unter gelegentlichem Umrühren sanft köcheln lassen. Vor dem Anrichten die Sauce nochmals abschmecken.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Die Lasagneplatten in Viertel brechen, al dente kochen.

Olivenöl mit Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Pasta mit einer Schaumkelle aus dem Topf in die Pfanne geben. Parmesan und Basilikum dazugeben und alles gut durchschwenken. Die Pasta auf vorgewärmte Teller verteilen. Sauce darüber löffeln und mit etwas Parmesan bestreuen.

Christian Henze am 13. März 2020