

# Bandnudeln mit Bratklößen und Frühlingszwiebeln

**Für zwei Personen**

**Für die Klöße:**

300 g grobe Bratwurst	Paniermehl	Zucker
Olivenöl	Fenchelsamen	Pulbiber
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Pasta:**

100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	2 Eier
Salz		

**Für das Gemüse:**

50 g Parmesan	200 g Datteltomaten	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Zehen Knoblauch	Tomatenmark	Olivenöl
trockener Rotwein	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	

Für die Bandnudeln das Mehl, das Hartweizengrieß, die Eier und etwas Salz zu einem Teig verkneten und anschließend ruhen lassen.

Für die Klößchen die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Die Bratwurst von der Haut befreien und das Brät mit den gemörserten Fenchelsamen, etwas Pulbiber, Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend kleine Kugeln daraus formen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Anschließend zur Seite stellen.

Für das Gemüse die Frühlingszwiebeln abziehen. Das weiße Ende in Ringe und das grüne Ende in lange Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zwiebelringe und den Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Tomatenmark abbinden und mit dem Rotwein ablöschen. Anschließend ziehen lassen. Nach einiger Zeit die grünen Zwiebelstreifen unter die weißen Frühlingszwiebelringe heben.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Nudelteig mehrmals plattieren und Bandnudeln daraus formen. Die Nudeln kurz im Wasser bissfest garen. Die Bratwurst-Klößchen zu dem Zwiebelsud geben, die Datteltomaten hinzugeben und alles kurz erwärmen.

Das Basilikum hacken und den Parmesan reiben.

Die selbstgemachten Bandnudeln mit den Brät-Klößchen, den Frühlingszwiebeln und den Datteltomaten auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum und dem Parmesan garnieren und servieren.

Bernd Möller am 14. September 2015