

Weihnacht-Bolognese mit Bandnudeln

Für zwei Personen

Für die Weihnachtsbolognese:

300 g Hackfleisch	50 g durchw. Speck	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	200 g Pastinake	400 g Pizzatomaten
1 Zimtstange	2 Lorbeerblätter	2 EL Öl
2 TL Tomatenmark	100 ml Rotwein	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Bandnudeln:

300 g Weizenmehl	2 Eier	2 EL Olivenöl
Hartweizengries	Salz, Pfeffer	

Durchwachsenen Speck, Zwiebeln und Knoblauchzehe fein würfeln. Pastinake schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin braten und herausnehmen. Das gemischte Hack im Bratfett unter gelegentlichem Rühren braten. Zwiebeln, Knoblauch und Pastinaken zugeben und drei Minuten mitbraten, dabei mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Pizzatomaten, 200 Milliliter Wasser, Speck, Zimtstange und Lorbeerblätter zugeben und bei milder Hitze 30 Minuten kochen.

Mehl, Hartweizengries, Eier und Olivenöl miteinander vermengen. Mit Salz würzen und den Teig etwas rühren lassen. Den Nudelteig durch die Nudelmaschine geben und in Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in Salzwasser al dente garen. Weihnachtsbolognese mit Bandnudeln anrichten und servieren.

Julia Saalbach am 02. Dezember 2015