

# Pasta Bolognese

## Für drei Personen

### Für die Bolognese:

500 g Hackfleisch, Rind	1 Karotte	8 Strauchtomaten
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Garam Masala	Olivenöl
Salz		

### Für die Nudeln:

300 g Pastamehl	3 Eier	2 EL Olivenöl
Salz		

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	20 g Parmesan
------------------------------	---------------

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Pasta Mehl und circa einen halben Teelöffel Salz in eine Schüssel geben, mischen. Eier, Öl und ein Esslöffel Wasser zugeben. Mit dem Knetbalken des Rührgerätes zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Nudelteig zu bröckelig, noch etwas Wasser zugeben. Ist er zu feucht, noch etwas Mehl darunter kneten. Für circa 15 Minuten in den Kühlschrank geben. Knoblauch und Zwiebel häuten und fein hacken. Karotte fein raspeln. Zwiebeln Olivenöl in eine Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Hackfleisch und Knoblauch dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten vom Strunk befreien, in den Mixer geben und fein pürieren. Tomaten zum Hackfleisch in die Pfanne geben. Karottenraspel ebenfalls dazu geben und köcheln lassen. Thymian von den Stielen zupfen und dazu geben. Mit Paprikapulver und Garam Masala würzen und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa zehn Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Den Nudelteig durch eine Nudelmaschine zu feinen Bandnudeln verarbeiten und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Ein paar Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Parmesan reiben.

Die Nudeln mit Bolognese-Soße auf Tellern anrichten, mit Basilikum und Parmesan garnieren und servieren.

NN am 04. Oktober 2016