

# Tagliatelle mit Bolognese und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Nudeln:

120 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei, Größe M	2 Eigelb, Größe M
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	

### Für die Sauce:

250 g Rinderhackfleisch	1 große Karotte	100 g Knolle Sellerie
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Fleischtomate
100 g passierte Tomaten	2 EL Tomatenmark	3 EL Parmesan
ca. 200 ml trockener Rotwein	100 ml Rinder-Fond	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Majoran	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Zweige Oregano
1 TL Gemüsebrühwürfel	1 TL Chiliflocken	Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Gurke	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 EL Sauerrahm	1 EL Sesam
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Honig	2 EL weißer Balsamico
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Nudeln:

Mehl, das Ei, die beiden Eigelbe, Olivenöl und Salz zu einem glatten, homogenen Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwas ruhen lassen, danach entweder mit der Nudelmaschine oder von Hand Tagliatelle formen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Nudeln darin al dente kochen.

### Für die Sauce:

Die Karotte und den Sellerie klein würfeln und in Salzwasser kochen.

Knoblauch und Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Zucker karamellisieren. Das Rinderhack in der Pfanne mit anbraten. Die Tomate klein schneiden. Den Parmesan hobeln.

Nach und nach die Tomate, passierte Tomaten und 1 EL gehobelten Parmesan dazugeben. Majoran, Rosmarin, Petersilie und Oregano abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Chiliflocken zu dem Hackfleisch geben, mit Rotwein ablöschen und weiter einköcheln lassen.

Den Rinderfond und die Kräuter hinzugeben. Die Karotte und den Sellerie zu der Sauce geben und mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark abschmecken.

Tagliatelle mit Bolognese-Soße anrichten und 2 EL Parmesan darüber hobeln.

### Für den Gurkensalat:

Die Gurke in Scheiben hobeln. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Saft der Zitrone auspressen. Zitronensaft, Olivenöl, Balsamico, Schalotten und Knoblauch zu einem Dressing verrühren.

Petersilie, Honig und Sauerrahm untermischen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sesam in einer Pfanne anrösten und über den Gurkensalat geben.

Die hausgemachten Tagliatelle mit Bolognese-Soße, Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Zimmer am 13. März 2017