

Pappardelle mit Bolognese-Sauce

Für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

300 g Mehl
Salz

3 Eier

2 EL Olivenöl

Für die Bolognese-Sauce:

250 g gem. Hackfleisch
2 Zwiebeln
1 EL Tomatenmark
3 Lorbeerblätter
Zucker
Salz

1 große Karotte
1 Knoblauchzehe
250 ml Fleischfond
 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Olivenöl
Pfeffer

3 Stangen Staudensellerie
400 g gehackte Tomaten
300 ml Rotwein
 $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
Kräuter-der-Provence

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

1 Stiel Basilikum

Für die Bandnudeln:

Das Mehl, Eier, und Olivenöl vermengen. Mit Salz abschmecken. Alles ca. 10 Minuten zu einer Kugel kneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 3-5 Minuten kochen.

Für die Bolognese-Sauce:

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Staudensellerie waschen und trockentupfen. Karotte schälen, zusammen mit der Staudensellerie in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, und Hackfleisch anbraten. Karotte, Staudensellerie und Tomatenmark dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Rotwein ablöschen. Tomaten dazugeben und mit Zucker abschmecken. Fleischfond hinzufügen. Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit den Lorbeerblättern dazugeben, kurz aufkochen und weiter köcheln lassen.

Mit Salz, Kräutern der Provence und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Parmesan reiben. Nudeln in die Sauce geben und einmal kurz durchschwenken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter zupfen.

Die Pappardelle mit Bolognese-Sauce auf Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen, mit Basilikum garnieren und servieren.

Benjamin Gram am 22. Mai 2018