

# Schnelle Bolognese mit selbstgemachten Linguine

**Für zwei Personen**

**Für die Nudeln:**

150 g Hartweizengrieß                      150 g Mehl                                      2 TL Olivenöl  
½ TL Salz

**Für die Sauce:**

250 g gemischtes Hackfleisch    25 g geräuch., durchw. Speck    1 mittelgroße Möhre  
1 Stange Staudensellerie            1 Zwiebel                                      1 Knoblauchzehe  
250 g stückige Tomaten              2 EL Tomatenmark                      100 ml Gemüfefond  
2 EL Balsamicoessig                  1 TL getrockneter Thymian            1 TL getrockneter Oregano  
1 TL Paprikapulver                      2 TL Zucker                                    1 TL Natron  
2 EL Olivenöl                              Salz    Pfeffer

**Für die Garnitur:**

50 g Parmesan                              2 Zweige Basilikum

**Für die Nudeln:**

Das Mehl zusammen mit Grieß und Salz in einer Schüssel vermischen.

Eine Mulde formen und langsam 150 ml Wasser und Öl hineingießen. Die Zutaten mit einer Gabel verrühren und anschließend mit den Händen gut durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Nach der Ruhezeit den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, flach ausrollen und anschließend solange durch die Nudelmaschine geben, bis die gewünschte Teigdicke erreicht ist.

Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Nun aus dem Teig schmale Nudeln schneiden und diese in kochendes Wasser geben.

Die Nudeln sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Anschließend abgießen.

**Für die Sauce:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Möhre schälen und von den Enden befreien und fein schneiden. Sellerie von den Enden befreien, fein schneiden und waschen. Das Gemüse in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten, Natron unterrühren und bei mittlerer Temperatur weichkochen.

Speck fein würfeln und zusammen mit dem Hackfleisch in einer zweiten Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Das Fleisch zum Gemüse geben.

Tomatenmark dazugeben und mit 1 Teelöffel Zucker karamellisieren lassen. Mit den stückigen Tomaten und dem Gemüfefond ablöschen. Die Sauce mit Thymian, Oregano und Paprikapulver würzen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter abzupfen.

Parmesan hobeln. Basilikum und Parmesan als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniela Jahn am 04. November 2021