

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Mai 2023 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Andrea Absolon

Ragù alla Salsiccia mit selbstgemachten Tagliatelle

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

50 g Semola
50 g Mehl, Type 00
1 Ei
1 TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und etwas ruhen lassen.

Für das Ragù:

3 Salsiccia-Peperoncini-Würste
½ Zwiebel
½ Karotte
1 Stück Knollensellerie
200 g passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikamark, aus der Tube
50 ml trockener Weißwein
Olivenöl, zum Braten
Edelsüßes Paprikapulver
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Karotte und Sellerie klein schneiden und mit der Zwiebel in Olivenöl anbraten. Tomatenmark, Paprikamark und Zucker dazugeben. Salsiccia Würste zerdrücken und anbraten. Mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Passierte Tomaten dazugeben. Salzen, pfeffern und Paprikapulver dazugeben. Zugedeckt köcheln lassen.

Nudelteig von oben zu Tagliatelle verarbeiten und in gesalzenem Wasser kurz kochen.

Pasta mit wenig Ragù und etwas Nudelwasser vermengen. Mehr Ragù hinzufügen.

Für die Garnitur:

Parmesan, zum Reiben
2 Blätter Basilikum

Parmesan reiben und Blätter vom Basilikum abzupfen. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.