

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. August 2024 ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Cornelia Wittenbeck

Tagliatelle mit Linsen-"Bolognese"

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier
 125 g Semola + Semola, zum Ausrollen
 75 g Mehl, Type 405
 2 g Salz

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde bilden und die Eier hineingeben. Salz hinzugeben und mit dem Knehtaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Folie gewickelt im Kühlschrank mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Dann auf die gewünschte Dicke ausrollen und Nudelbahnen in Tagliatelle schneiden. Fertige Pasta mit Semola bestreuen damit sie nicht aneinanderklebt. In kochendem Salzwasser 3-4 Minuten al dente garen. Etwas Nudelwasser für die Bolognese zurückhalten.

Für Linsensbolognese:

180 g rote Linsen
 400 g Tomaten, aus der Dose
 1 Tomate
 2 Möhren
 ¼ Knollensellerie
 1 Stange Porree
 1 Frühlingszwiebel
 1 große Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 Chilischote
 30 g Parmesan
 30 ml Milch
 200 ml Gemüsefond
 50 ml Rotwein
 2 EL Tomatenmark
 ½ Bund Thymian
 ½ Bund Majoran
 1 Zweig Rosmarin
 1 Lorbeerblatt
 2 Prisen Cayennepfeffer
 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
 1 Prise Zucker
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Linsen in reichlich Wasser ohne Salz etwa 10 Minuten leicht köcheln. Möhren und Sellerie schälen, Porree und Frühlingszwiebel putzen. Alles kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Chili von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Alles in einer Pfanne mit Öl andünsten. Tomate kreuzweise einritzen und mit siedend heißem Wasser übergießen, danach Haut abziehen und klein hacken. Mit in die Pfanne geben. Tomatenmark einrühren und mit anrösten lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit Rotwein ablöschen. Tomaten aus der Dose zerkleinern und mit Fruchtsaft und dem Lorbeerblatt in die Pfanne geben. Fond angießen und einkochen lassen. Thymian, Majoran und Rosmarin fein hacken und unterrühren. Einen Schuss Milch dazugeben und einrühren. Weitere 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Linsen in einem Sieb abtropfen lassen, dann unter Sauce mischen. Final mit Salz, Paprika und Cayennepfeffer abschmecken und auf die Nudeln geben. Mit geriebenem Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.