



Wichteltag: „Weihnachtsbolognese mit selbstgemachten Bandnudeln“ von Sebastian Noack

Zutaten für zwei Personen

Für die Weihnachtsbolognese:

300 g	gemischtes Hackfleisch
50 g	durchwachsenen Speck
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
200 g	Pastinake
400 g	Pizzatomaten
1	Zimtstange
2	Lorbeerblätter
2 EL	Öl
2 TL	Tomatenmark
100 ml	Rotwein
	Zucker
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bandnudeln:

300 g	Weizenmehl
2	Eier
2 EL	Olivenöl
	Hartweizengries, zum bestäuben
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Durchwachsenen Speck, Zwiebeln und Knoblauchzehe fein würfeln. Pastinake schälen und in einzentimeter große Würfel schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin braten und herausnehmen. Das gemischte Hack im Bratfett unter gelegentlichem Rühren braten. Zwiebeln, Knoblauch und Pastinaken zugeben und 3 Minuten mitbraten, dabei mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Pizzatomaten, 200 Milliliter Wasser, Speck, Zimtstange und Lorbeerblätter zugeben und bei milder Hitze 30 Minuten kochen.

Mehl, Hartweizengries, Eier und Olivenöl miteinander vermengen. Mit Salz würzen und den Teig etwas rühren lassen. Den Nudelteig durch die Nudelmaschine geben und in Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in Salzwasser als dente garen.

Weihnachtsbolognese mit Bandnudeln anrichten und servieren.