

ITALIENISCHE KÜCHE

Pasta mit schneller Bolo Soße

selbstgemachte Pasta mit Soße nach Bolognese Art



Rezept für 2 Personen

Für die Pasta

- 200 g Mehl Typ 405
 - 2 Eier
 - etwas Olivenöl
 - 4 g Salz
1. Mehl auf die Arbeitsfläche oder in eine Schüssel geben. Eier sowie das Salz hineingeben. Vom Rand her nach innen mit einer Gabel die Eier mit dem Mehl vermischen bis eine krümelige Masse entsteht. Nach Belieben noch einen Schuss Olivenöl zugeben. Dadurch wird der Teig schön elastisch.
 2. Den Teig mit den Händen etwa 5 bis 10 Min. gut durchkneten, bis er glatt und glänzend ist. Je länger man knetet, um so geschmeidiger wird der Teig. Am Anfang darf er nicht zu trocken sein. Falls das passiert, tropfenweise Öl oder Wasser zugeben. Ist er zu weich, noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig dann zu einer Kugel formen und mit Klarsichtfolie umwickeln und mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Teig dann in 4 Portionen teilen. Jeweils eine Portion zum Verarbeiten nehmen, den Rest wieder abdecken, damit er nicht austrocknet. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen oder eine Pastawalze verwenden. Für Tagliatelle den dünn ausgerollten Teig mit dem Messer in Streifen schneiden.
4. Dann in reichlich sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Dabei darauf achten, das frische Nudeln eine wesentlich kürzere Garzeit haben als gekaufte... also immer mal probieren. Wenn die Nudeln oben schwimmen, sind sie fertig!

Für die Soße

- 200 g Hackfleisch (Rind)
 - 3 Zehen Knoblauch
 - 1 große Zwiebel
 - 1 Dose (400 g) Gehackte Tomaten
 - 1 EL Tomatenmark
 - 200 g passierte Tomaten
 - etwas Chili Öl
 - 150 ml Rotwein
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - etwas Olivenöl
 - 50 g Pecorino oder Parmesan gerieben
 - frische Basilikumblättchen
1. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken
 2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen
 3. Zwiebeln glasig dünsten
 4. Hackfleisch dazu geben und anbraten, das Knoblauch hinzufügen
 5. Tomatenmark unterrühren und leicht anbraten
 6. Gehackte Tomaten und passierte Tomaten dazu geben und gut durchrühren
 7. salzen und pfeffern und etwas Chili-Öl dazu geben
 8. alles ca. 30 Min. auf kleiner Hitze schmoren
 9. Den Rotwein dazu geben und alles nochmal aufkochen lassen
 10. Die Tagliatelle in kochendes Wasser geben und ca. 4 Min. kochen, bitte Garprobe machen, frische Nudeln haben eine viel kürzere Garzeit wie die Getrockneten
 11. Die fertigen Nudeln tropfnass in die Soße geben, gut schwenken
 12. Auf Tellern anrichten, mit Pecorino oder Parmesan betreuen und mit frischem Basilikum garnieren