

# Zu Tisch - Bologna | ARTE

 [arte.tv/de/articles/zu-tisch-bologna](https://arte.tv/de/articles/zu-tisch-bologna)

## Die Rezepte der Sendung



### Tortellini in Brodo

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Tortellini sind ein sinnliches Vergnügen. Ihre Form soll vom Bauchnabel der Liebesgöttin Venus inspiriert sein.

Tipp: Viele Bologneser\*innen schwören bei der Brühe auf eine Mischung aus einem Masthahn und Rindfleisch, aber auch eine reine Fleisch-, Gemüse- oder Hühnerbrühe eignen sich gut.

#### Zutaten

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 4 Eier
- Eventuell noch etwas Wasser, falls der Teig zu trocken ist
- Salz

Für die Füllung:

- 100 g Schweinelende
- 100 g roher, italienischer Schinken
- 100 g Mortadella
- 100 g Parmesan + Parmesan zum Bestreuen
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack

Zusätzlich

- Mehl zum Bestäuben der Tortellini
- Fleischbrühe

## Zubereitung

### Teig

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier und das Salz dazu geben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wenn der Teig zu fest ist, noch etwas kaltes Wasser oder 1 EL Öl dazugeben. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie einrollen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

### Füllung

Schweinelende, Schinken und Mortadella sehr fein hacken bzw. pürieren. Den Parmesan reiben und dazugeben. Ei und etwas Muskatnuss untermischen und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Tortellini

Eine feste Unterlage mit Mehl bestäuben. Dann den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

Den Teig in 4-5 cm große Quadrate schneiden.

Die Füllung zu kleinen Bällen formen und diese in die Mitte der Quadrate legen. Für die Tortellini eine Ecke diagonal über die Mitte auf die gegenüberliegende Ecke legen und den Teig an den Seiten festdrücken. Die gefüllte Nudel in die Hand nehmen, die Zipfel um den Zeigefinger legen und die Zipfelenden zusammendrücken. Zum Schluss den übrig gebliebenen Zipfel etwas nach außen ziehen.

Die Tortellini portionsweise in die kochende Brühe geben. Sobald die Tortellini oben schwimmen sind sie gar.

Die Tortellini mit reichlich Brühe servieren und nach Geschmack mit Parmesan bestreuen.



| Traditionell isst man die Tortellini in Brühe.

| © Dieter Stürmer

## **Vegane Tortellini**

---

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Bei der Füllung der veganen Tortellini sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt: Sie schmecken z.B. mit Sommergemüse, Pilzen, Kürbis, Tofu, Nüssen und Spinat.

Tipp: Statt mit Parmesan kann man die Tortellini mit gemahlenden Pinien- oder Cashewkernen bestreuen.

Zutaten

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- Ca. 150 ml Wasser
- 1 halber Teelöffel Kurkuma

Für die Füllung:

1 mittelgroße Zwiebel

- 150 g Aubergine

- 150 g Zucchini
- 100 g Kartoffeln
- Je nach Geschmack noch 5 Zucchiniblüten und 2 Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer, Chili, Oregano nach Geschmack
- Paniermehl nach Bedarf
- Olivenöl zum Anbraten

#### Für die Sauce

- 400 g Sojasahne
- Salz, Pfeffer, Chili und Kräuter nach Belieben

#### Zubereitung

##### Teig

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Salz, Kurkuma und das Wasser hinzugeben und alles zusammen zu einem weichen, elastischen Teig verkneten. Eventuell noch etwas Wasser hinzugeben. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie einrollen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

##### Füllung

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Gemüse waschen, die Kartoffeln schälen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Die Zucchiniblüten in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsemischung bei niedriger Temperatur ca. 15 bis 20 min dünsten. Nach Geschmack würzen und erkalten lassen. Etwas Paniermehl untermengen und anschließend pürieren.

##### Tortellini

Eine feste Unterlage mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

Den Teig in 4-5 cm große Quadrate schneiden. Die Füllung zu kleinen Bällen formen und diese in die Mitte der Quadrate legen. Für die Tortellini eine Ecke diagonal über die Mitte auf die gegenüberliegende Ecke legen und den Teig an den Seiten festdrücken. Die gefüllte Nudel in die Hand nehmen, die Zipfel um den Zeigefinger legen und die Zipfelenden zusammendrücken. Zum Schluss den übrig gebliebenen Zipfel etwas nach außen ziehen.

##### Sauce

Die Sojasahne in einer Pfanne erhitzen, nach Geschmack würzen. Die Tortellini in der Sauce drei Minuten schmoren. Servieren.





Die vegane Variante der Tortellini ist mit Sommergemüse gefüllt.

© Dieter Stürmer

## Tagliatelle al Ragù

---

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Die auf der ganzen Welt bekannten Spaghetti Bolognese gibt es in Bologna nicht. Hier isst man die Hackfleischsauce nur mit Tagliatelle – auch weil an den breiteren Nudeln die Hackfleischsauce besser haften bleiben.

Tipp: Wenn keine Zeit ist, den Tagliatelleteig selbst zu machen, schmeckt die Sauce auch mit gekauften Tagliatelle sehr gut.

### Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 500 g Hackfleisch je nach Geschmack Rind und Schwein gemischt (z.B. 300g Rind 200g Schwein)
- 150 ml trockener Weißwein
- 500 g passierte Tomaten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl zum Anbraten

## Für den Teig

- 400 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

## Zusätzlich

- Parmesan
- Evtl. Wasser

## Zubereitung

### Sauce:

Zwiebel abziehen und würfeln. Karotten schälen und würfeln. Staudensellerie klein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Gemüse dazugeben und mitdünsten. Hackfleisch unterrühren und rundherum anbraten. Mit Wein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei niedriger Temperatur mindestens 1 Stunde köcheln lassen.

### Teig:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier und das Salz dazugeben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Folie abdecken und mindestens 30 min. ruhen lassen.

Eine feste Unterlage mit Mehl bestäuben. Dann den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

Mit einem Messer ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den Teig mit dem Messer aufnehmen und die Tagliatelle zu kleinen Nestern formen und auf ein bemehltes Brett legen.

Die Nudeln in kochendes gesalzenes Wasser geben, je nach Geschmack 2-5 Minuten kochen, das Wasser abgießen und die Nudeln servieren. Die Sauce dazugeben und nach Geschmack mit Parmesan bestreuen.



Nein, das sind keine Spaghetti Bolognese, sondern das Originalgericht Tagliatelle al Ragù.

© Dieter Stürmer

## Kräuterpesto

---

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Das Kräuterpesto ist eine Aromabombe und schmeckt mit fast Allem: Auf getoastetem Brot, mit Nudeln, Kartoffeln und als Sauce für gedünstetes Gemüse.

Tipp: Je nach Geschmack kann man auch andere Kräuter wie Zitronenmelisse oder Minze dazugeben und die Mengen variieren.

Zutaten:

- 50 g Basilikum
- 15 g Petersilie,
- je 10 g Origano, Salbei, Rosmarin, Thymian, Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ Zitrone ohne Schale
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 1 Prise Salz
- Ca. 50 ml Olivenöl

Zubereitung:

Die Kräuter unter kaltem Wasser abbrausen und trockenschütteln.

Knoblauch abziehen.

Alle Zutaten in ein hohes großes Marmeladenglas geben und mit dem Pürierstab pürieren.

## **Crema Fritta**

---

Für 4 Personen

Zubereitungszeit (ohne Ruhezeit): 60 Minuten

Die Crema Fritta schmeckt heiß und kalt und ist sehr abwechslungsreich. Sie eignet sich gut zum Aperitif mit Oliven und Aufschnitt und kann mit Zucker bestreut als Dessert gegessen werden.

Tipp: Wichtig ist die Reihenfolge beim Panieren einzuhalten: Erst das Mehl, damit Ei und Paniermehl gut und gleichmäßig an den Cremewürfeln haften bleiben.

Zutaten:

Für die Creme

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 l Milch
- 200 g Mehl
- 1/2 Zitrone

Für die Panade:

- Mehl nach Bedarf
- 2 Eier
- Paniermehl nach Bedarf
- Sonnenblumenöl zum Frittieren

Zubereitung:

Eier und Zucker in einem Topf schaumig rühren.

Nach und nach das Mehl hinzugeben und dabei weiter rühren. Die Milch unter Rühren angießen. Topf bei mittlerer Temperatur auf den Herd stellen.



Eine Zitrone in zwei Hälften schneiden, mit der Gabel auf die äußere Seite der Zitrone stechen, so dass diese fest auf den Zinken sitzt und damit die Creme bei niedriger Temperatur umrühren. So lange köcheln lassen, bis die Creme fest geworden ist. Die Creme in eine Form umfüllen und circa zwei Stunden abkühlen lassen, damit sie stichfest wird.

Panade:

Mit einem Messer die Creme in Würfel schneiden.

Eier, Mehl und Paniermehl getrennt in kleine Schüsseln geben. Jeden Würfel gleichmäßig mit Mehl bestäuben und leicht festdrücken, dann in Ei und zuletzt im Paniermehl wenden.

Das Sonnenblumenöl erhitzen und die Würfel portionsweise frittieren, bis sie außen knusprig und braun sind.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Crema Fritta: Die frittierten Puddingcremestückchen schmecken auch Katzen.

© Dieter Stürmer