

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2024** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Sonja Reinholz

Tagliatelle mit vegetarischer "Bolognese", konfierten Tomaten und Tomaten-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

220 g Pastamehl + Pastamehl, zum Ausrollen
 2 Eier
 1 EL + 2-3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Pastamehl, Eier, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz vermengen und ca. 5 Minuten gut durchkneten. Danach den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ruhen lassen.

Teig in vier gleichgroße Teile teilen und nach und nach zu Nudeln verarbeiten. Dafür den Teig mit etwas Pastamehl ausrollen und mit einer Nudelmaschine dünne Platten ausrollen. Die Platten anschließend in Tagliatelle schneiden. Tagliatelle in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und mit dem restlichen Olivenöl vermengen.

Für die vegetarische Bolognese:

100 g braune Champignons
 60 g Knollensellerie
 1 Karotte
 400 g geschälte, ganze Tomaten, aus der Dose
 60 g Walnüsse
 1 rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Tomatenmark
 1-2 EL Balsamicoessig
 4 Zweige Thymian
 3 Zweige Basilikum
 2 TL getrockneter Oregano
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse klein hacken. Champignons, Sellerie und Karotte putzen bzw. schälen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Champignons, Sellerie, Karotte und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch fein schneiden.

Olivenöl erhitzen und Karotten darin anbraten. Danach den Sellerie dazugeben und mitbraten. Anschließend die Zwiebel und Pilze dazugeben. Wenn alles gut angebraten ist, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und mitanbraten. Mit Dosentomaten und etwas Wasser ablöschen und Walnüsse dazu geben.

Balsamicoessig, Thymian, Oregano, eine Prise Cayennepfeffer, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Gut umrühren, Tomaten zerdrücken und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Schluss Basilikum hacken und zur Sauce geben. Erneut mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Tomaten: Tomaten, Rosmarin und Thymian in eine kleine Auflaufform geben und großzügig Olivenöl darüber geben. Knoblauch abziehen, andrücken und dazu geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker gut vermischen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten garen.
14 Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Gericht mit Parmesan und Basilikum garnieren.
80 g Parmesan
1-2 Zweige Basilikum

Die Tagliatelle mit der Sauce, den konfierten Tomaten und dem Tomaten-Öl anrichten und mit Parmesan und Basilikum garniert servieren.