

# BESSERES DAS DUELL

## Nelson Müller vs. Italien

**Nelson Müller:**

**Vegetarische Tagliatelle**

**alla Bolognese**

für 4 Personen



### **ZUTATEN:**

#### ***Vegetarische Jus***

- 200 g Möhren
- 200 g Sellerie
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Pastinaken
- 200 g braune Champignons
- 200 g Lauch
- 50 g Tomatenmark
- 40 ml Rapsöl
- 200 ml Rotwein
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner
- Rosenpaprika
- Salz

#### ***Tagliatelle***

- 300 g Nudelmehl (Farina di Grano Tenero Tipo "00")
- 3 Eier Größe M
- Salz
- Olivenöl

### **ZUBEREITUNG:**

Das Gemüse gut abwaschen und in grobe Stücke schneiden. In dem Rapsöl dunkelbraun anbraten, das Tomatenmark anziehen, dabei mehrmals mit Rotwein ablöschen.

Die restlichen Zutaten dazugeben und mit Wasser knapp bedecken. Die Jus 45 Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb passieren.

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, in Klarsichtfolie einschlagen und 1/2 Stunde ruhen lassen. Auf der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen und in Tagliatelle schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest garen.

## ***Vegetarische Bolognese***

- 400 g Hack aus Sonnenblumenkernen
- 50 g Knollensellerie
- 50 g Staudensellerie
- 50 g Schalotte
- 50 g Möhre
- 50 g Lauch
- 1 zerriebene Knoblauchzehe
- 50 ml Olivenöl
- 100 g Tomatenmark
- 0,2 l Rotwein
- 800 g San Marzano Tomaten Stücke aus der Dose
- 150 ml Gemüsejus
- 80 g Parmesanrinde
- Salz
- Räuchersalz
- Pfeffer
- Lorbeerblatt
- Thymian
- 200 g Kirschtomaten
- Olivenöl
- Thymianzweig
- Zucker

Das Sonnenblumen-Hack und das in feine Würfel geschnittene Gemüse in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse und den Knoblauch dazugeben, anschwitzen mit dem Tomatenmark verrühren. Mit dem Rotwein ablöschen und mit der Gemüsejus auffüllen Die Tomaten und die Gewürze dazugeben und 2 Std köcheln lassen. Die Kirschtomaten mit Olivenöl beträufeln, mit Salz Zucker und Pfeffer würzen, Thymian und Knoblauch dazugeben und im Ofen bei 120 Grad 20 Minuten garen. Die Haut abziehen und die Tomaten zu der fertigen Bolognesen geben.

Abschmecken.

Die fertig gekochten Nudeln mit der Bolognesen und etwas Kochwasser mischen und anrichten. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen.