

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Februar 2019** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



Victoria Hohl

**"Arme-Leut'-Pasta": Selbstgemachte Bandnudeln mit  
 Bauchspeck in Tomatensauce und Blattsalat mit Karotte  
 und Kürbiskernöl**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Bandnudeln:**

250 g Mehl  
 2 Eier  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl mit den Eiern, Öl und etwas Salz verkneten. Teig ca. 15 Minuten kühl ruhen lassen. Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine glatt und dünn ausrollen und mit einem Bandnudelaufsatz in Form schneiden. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Nudeln ca. drei Minuten bissfest garen.

**Für die Sauce:**

3 Scheiben geräucherter Bauchspeck  
 4 kleine Zwiebeln  
 500 ml passierte Tomaten  
 1 EL Tomatenmark  
 50 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Mit etwas Öl in einem Topf anschwitzen, Speckscheiben im Ganzen mit anbraten und anschließend aus dem Topf nehmen.

Röstrückstand mit etwas Mehl bestäuben und mit Schneebesen verrühren. Mit etwas heißem Wasser aufgießen und Tomatenmark und passierte Tomaten hinzu fügen. Mit dem Stabmixer pürieren.

Speck in Streifen schneiden und mitsamt den Zwiebeln zur Sauce hinzugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Salat:**

100 g Frisée  
 100 g Kopfsalat  
 1 Karotte  
 1 EL Kürbiskernöl  
 20 ml Apfelessig  
 Salz, aus der Mühle

Salate waschen. trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Karotte schälen und raspeln. Kürbiskernöl mit Apfelessig und Salz vermengen und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.