

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. März 2023** ▪  
**Zusatzgericht von Cornelia Poletto**



**Wild-Bolognese mit Spaghetti, Parmesan und  
Piemonteser Haselnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Wild-Bolognese:**

300 g Hackfleisch vom Reh  
 ¼ Sellerieknolle  
 2 Möhren  
 2 Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 200 g geschälte Tomaten  
 50 g Portobello  
 50 g Champignons  
 50 g Kräuterseitlinge  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige Rosmarin  
 1 EL Wildgewürz-Mischung  
 Rotwein, zum Ablöschen  
 Portwein, zum Ablöschen  
 Salz, aus der Mühle

Den Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein hacken. Möhren und Sellerie schälen und klein hacken. Pilze putzen und hacken.

Öl in eine Pfanne geben. Hackfleisch darin ungewürzt anbraten. Wildgewürz-Mischung hinzugeben. Rosmarin und Thymian mit in die Pfanne geben. Mit Salz abschmecken.

Gewürfeltes Gemüse ebenfalls hinzugeben und mitanrösten. Pilze hinzugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Sobald die Flüssigkeit reduziert ist, die geschälten Tomaten hinzugeben.

**Für die Spaghetti:**

250 g Spaghetti  
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Salz kurz vorher hinzugeben. Spaghetti im gesalzenem Wasser al dente kochen.

**Für die Garnitur:**

15 g Piemonteser Haselnüsse  
 10 g Parmesan  
 3 Zweige glatte Petersilie

Piemonteser Haselnüsse hacken. Parmesan reiben. Beides als Garnitur für die Bolognese verwenden.

Petersilie hacken und ebenfalls über die Bolognese geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.