

Tagliatelle mit Salsiccia, Kürbis und Parmesan

Zutaten für das Ragout (für 4 Personen):

- Olivenöl
- 8 frische Lorbeerblätter
- 500 g Salsiccia
- 4 Schalotten
- 1 Stange Staudensellerie
- 300 g Butternut-Kürbis
- 1 EL Rotwein-Essig
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer

Etwas Olivenöl und Lorbeerblätter in eine große kalte Pfanne geben. Das Brät aus der Pelle der Salsiccia (alternativ grobe Bratwurst) in die Pfanne drücken, mit einem Kochlöffel zerkleinern und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren leicht bräunen. Inzwischen Schalotten und Sellerie schälen und fein hacken. Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden. Unter das Brät rühren, mit 1 Prise Pfeffer würzen und das Ragout 15-20 Minuten garen, bis die Mischung weich und leicht gebräunt ist. Mit etwas Salz würzen, Essig unterrühren und verkochen lassen.

Zutaten für die Nudeln:

- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 0,5 TL kaltgepresstes Distelöl
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 50 g Parmesan
- 0,5 Bund Petersilie

Ei, Eigelb, Öl und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Nach und nach Mehl dazusieben und mit den Händen so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand und von den Händen löst. Der Nudelteig muss schön glatt, aber noch fest und zäh sein. Zur Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühlstellen.

Teig mit einer Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Wer keine Nudelmaschine hat, rollt den Nudelteig mit einem Nudelholz auf einer gut bemehlten Fläche dünn aus. 10 Minuten antrocknen lassen und in Tagliatelle schneiden.

Nudeln in einem großen Topf in kochendem Salzwasser circa 2 Minuten garen, anschließend mit einer Schaumkelle direkt aus dem Wasser in die Ragout-Pfanne schöpfen.

Parmesan reiben, einen kleinen Teil zum Anrichten zur Seite stellen. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Parmesan und Petersilie mit ein paar Tropfen Olivenöl zur Nudel-Ragout-Mischung geben und durchheben, bis die Sauce cremig ist.

Anrichten:

Pasta in vorgewärmten Tellern anrichten, mit restlichem Parmesan bestreuen und etwas Olivenöl darüberträufeln.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 30.03.2023

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen