

Rezept

Maltagliati mit Salsiccia-Bolognese

Ein Rezept von Maltagliati mit Salsiccia-Bolognese, am 02.10.2023

Zutaten

Für die Pasta:

- | | |
|---|-------------------|
| 200 g Weizenmehl Tipo 00 (ersatzweise Type 405 oder 550) | 2 Eier (M) |
| | Salz |
| 1 EL Olivenöl | |

Für die Bolognese:

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 300 g rohe Salsiccia (ital. Bratwurst) | 1 kg kleine Möhre |
| 1 Stange Staudensellerie | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 2 EL Olivenöl |
| 1 EL Tomatenmark | 75 ml Rotwein (nach Belieben) |
| 1 Dose stückige Tomaten (400 g) | 1 Lorbeerblatt |
| Salz | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1175 kcal, 69 g F, 43 g EW, 84 g KH

Zubereitung

1. Für die Maltagliati Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken. Eier, 2-3 Prisen Salz und Öl hineingeben. Eier mit einer Gabel verquirlen und nach und nach Mehl von außen einrühren. Sobald die Masse fester wird, von Hand durchkneten, dabei, falls nötig, tropfenweise kaltes Wasser zugeben. Gut 10 Min. kräftig kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen Salsicce aufschlitzen, das Brät aus der Pelle lösen und klein schneiden. Möhre schälen und putzen, Sellerie waschen und putzen. Beides in knapp 5 mm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch getrennt schälen und fein würfeln.
3. Öl in einem Topf erhitzen, darin die Zwiebel goldgelb dünsten. Möhre, Sellerie und Knoblauch zugeben und 3-4 Min. mitdünsten. Dann die Wurst unterrühren und bei mittlerer bis großer Hitze braten, bis sie leicht bräunt und Fett austritt. Tomatenmark zugeben und kurz unter Rühren anrösten. Mit Wein (ersatzweise Wasser) ablöschen und diesen fast vollständig verkochen lassen. Tomaten und Lorbeerblatt unterrühren, salzen und pfeffern. Zugedeckt 30 Min. bei kleiner bis mittlerer Hitze garen. Anschließend weitere 20-30 Min. offen einkochen lassen.
4. Inzwischen Nudelteig vierteln. Die Viertel nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich (1-2 mm) ausrollen, die anderen Viertel zwischenzeitlich abdecken, damit sie nicht austrocknen. Den Teig mit einem Messer oder Teigrädchen in 2 cm breite Streifen und diese in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Wasser aufkochen, salzen, Nudeln hineingeben und 1-3 Min. garen, dann abgießen und abtropfen lassen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Eventuell ein paar Esslöffel Kochwasser unter die Sauce rühren, dann die abgetropften Nudeln mit der Sauce mischen.