

TAGLIATELLE MIT GRÜNEM SPARGELPESTO

TAGLIATELLE MIT GRÜNEM SPARGELPESTO

Sommer, Sonne, Sonnenschein - was kann es da Schöneres geben als eine hausgemachte Pasta mit einem frischen und sommerlichen Pesto? Damit es aber nicht nur nach Spargel schmeckt, sondern der Spargel auch optisch zur Geltung kommt werden die Spitzen nicht ins Pesto gemixt sondern kommen zusammen mit den Tomaten frisch und bunt zur Geltung.



Zutaten für 2 Personen:

Für das Pesto:

200g grüner Spargel

1 TL Zucker

Pfeffer & Salz

60g Parmesankäse

60g gemahlene Mandeln

5 EL Olivenöl

½ Orange (oder 5 EL Orangensaft)

1 Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Tomate

Für die Pasta:

2 Eier

200g Mehl

1 Prise Salz

Zubereitung:

Für den Pastateig Eier, Salz und Mehl verkneten bis der Teig nicht mehr klebt und 30 Minuten in Frischhaltefolie geschlagen zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Das untere Drittel vom Spargel schälen und die Stangen mit einer guten Prise Salz und Zucker im Wasser 10 Minuten köcheln lassen.

Den Käse fein hobeln und zusammen mit den gemahlenden Mandeln, dem Olivenöl, dem Saft aus der halben Orange, der in feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebel und dem geschälten Knoblauch im Mixer sammeln.

Den Pastateig mehrfach auf dickster Stufe durch die Pastamaschine ziehen. Dann die Stärke reduzieren bis der Teig hauchdünn ist. Falls nötig mit etwas Mehl bestäuben, aber nur so viel wie nötig und so wenig wie möglich. Den Teig durch die Tagliatellewalze führen und die Pasta direkt in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben.

Eine Tasse vom Spargelwasser abschöpfen und zu den Pestozutaten geben. Den Spargel abgießen, die Spitzen abschneiden und beiseite legen. Die Spargelstangen mit in den Mixer geben und alles zu einem feinen Pesto verarbeiten.

Die Pasta durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Mit dem Pesto vermengen. Die Tomate vom Inneren befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Tagliatelle auf Pastatellern anrichten und mit den Tomatenwürfeln und den Spargelspitzen garnieren.

Lasst euch die Sonne ins Gesicht scheinen!

CHILI TAGLIATELLE CON OLIO MIT HERZMUSCHELN

CHILI TAGLIATELLE CON OLIO MIT HERZMUSCHELN

Ich habe es euch schon vor Ewigkeiten versprochen, ich werde berichten was ich mit den Chili Tagliatelle gezaubert habe. Aber manchmal kommt man einfach nicht dazu... nicht, darüber zu berichten, sondern sie überhaupt zu verwenden. Das ist eindeutig der Vorteil an einem Pastatrockner^x, man wird flexibel. Jetzt war es endlich so weit und um der Pasta nicht mit einer schweren Sauce die Show zu stehlen habe ich mich für eine con olio Variante entschieden. Dazu noch ein paar Herzmuscheln, schon hatten wir ein schönes Abendessen! Und lasst euch bloß nicht von der Menge täuschen - ich habe noch zwei Tagliatelle Nester dazu gegeben und das war genau die Menge die am Ende übrig geblieben ist.



Zutaten für 2 Personen:

die gesamten Chili Tagliatelle

2 große Knoblauchzehen

2 kleine, rote Zwiebeln

gutes Olivenöl

Salz & Pfeffer

1/2 Bund Petersilie

1 Dose Herzmuscheln, 60g Muschelfleisch

20g Parmesan

Zubereitung:

Die Zwiebeln sehr fein hacken und den Knoblauch pressen. Beides zusammen mit reichlich Olivenöl in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen ohne, dass sie Farbe bekommen.

Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen, die Nudeln brauchen bei mir nur 3 Minuten weil sie so schön dünn geworden sind.

Die Petersilie fein hacken und zusammen mit den Muscheln mit in die Pfanne geben.



Die Pasta abgießen und mit in die Pfanne geben. Dabei immer wieder umrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen und dann großzügig den Käse dazu reiben.



Abschmecken und auf die Teller verteilen. Den restlichen Käse mit auf den Tisch legen, so kann sich jeder noch etwas über die Chili Tagliatelle reiben.

Die Tagliatelle haben eine feine und leckere Chili Note.

Eine tolle Pasta – ich freue mich schon auf die nächste Chili Ernte!



TAGLIATELLE MIT HACKFLEISCH UND PAPRIKA

Dieses Rezept enthält Werbung

TAGLIATELLE MIT HACKFLEISCH UND PAPRIKA

Pasta zum Mädelsabend geht immer – so gesehen war es ganz klar, was es am vierten Tag meines Rewe Nachhaltigkeits Selbsttests geben sollte. Beide Mädels waren da um beim Beschriften der Hochzeitseinladungen zu helfen und während die zwei mit feiner Handschrift und Sinn für Präzision die Namen und Absenderaufkleber angebracht haben stand ich in der Küche. Natürlich gab es schon zur Begrüßung ein Glas Wein – in diesem Fall ein Bio Chardonnay der ausgesprochen gut angekommen ist. Zitat die 7-köpfige Raupe: „Der schmeckt gut – obwohl der Bio ist! Sonst schmeckt Bio ja immer ein bisschen sch****“ Ja, der schmeckt. Für die Pasta hatte ich Bio Tagliatelle, Schlagsahne, Paprika und Cocktailtomaten mit dem Pro Planet Label, Bio Hackfleisch und regionale Champignons eingekauft. Wie gestern schon erwähnt sind die Paprika leider nicht regional gewesen, aber ich denke die Tatsache, dass eher Nützlinge als Pestizide verwendet werden ist definitiv ein Pluspunkt. Die Mädels waren am Ende der Abends auf jeden Fall satt und zufrieden – und ich war super happy wie schön die Karten verpackt waren... das ist Teamwork!



Zutaten für 4 Personen:

400g gemischtes (Bio-) Hackfleisch

1 Zwiebel

250g braune Champignons

etwas (Bio-) Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 grüne Paprika

2 Knoblauchzehen

200ml (Bio-) Weißwein

150g Schlagsahne

1 (Bio-) Zitrone

150g Cocktailtomaten

700g (Bio-) Tagliatelle

etwas Basilikum

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und beides zusammen sanft anschwitzen. Die Champignons klein schneiden und dazu geben. Das Hackfleisch untermengen, mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen und unter regelmäßigem rühren anbraten.



Die Paprika klein würfeln und mit in die Hackfleischpfanne geben.



Mit Weißwein ablöschen, den Wein etwas einreduzieren lassen und die Schlagsahne einrühren. Parallel die Pasta in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben.



Die Cocktailltomaten vierteln und kurz in der Pfanne mit erwärmen. Die Schale von der Zitrone in die Sauce reiben und den Saft aus der halben Zitrone dazu geben.



Die Sauce abschmecken und die Tagliatelle abgießen. Die Pasta auf alle Teller verteilen und die Sauce darüber geben.

Mit einem oder zwei Gläsern Weißwein servieren...




Diese Aktion findet in freundlicher Kooperation mit der Rewe Nachhaltigkeitsinitiative "Gemeinsam Gutes tun" statt. Alle Erfahrungen die ich im Laufe dieser Woche sammle und alle Eindrücke über die ich hier berichten werde entsprechen meiner persönlichen Meinung und sind davon unbeeinflusst.



SELBSTGEMACHTE CHILI TAGLIATELLE

SELBSTGEMACHTE CHILI TAGLIATELLE

Ich mache Pasta super gerne selber und dank meines neuen Pasta-Trockners  kann ich das jetzt auch auf Vorrat tun. So habe ich sie immer zur Hand wenn es dann soweit ist. In dieser Variante habe ich mich für Chili Tagliatelle entschieden. Die waren super einfach gemacht - sogar mit frischen Chilis aus dem Garten!



Zutaten für 2 Personen:

2 Eier, Größe L

4 große, milde Chilis

220g Weizenmehl

1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Chilis unbedingt von den Kernen befreien. Das habe ich vergessen und das war später beim

Ausrollen des Teigs etwas unpraktisch. Die Chilis dann etwas klein hacken und im Mixer ganz fein hechseln.

Chilis, Eier, Mehl und Salz in eine Schüssel geben...



... und erst locker mit der Gabel vermengen bis ein bröseliger Teig entsteht...




... dann auf der bemehlten Arbeitsfläche von Hand fertig kneten bis ein glatter, elastischer Teig vor euch liegt.



In Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.



Den Teig in 4 Portionen teilen und mehrfach auf dickster Stufe durch die Nudelmaschine  ziehen, bevor ihr Schritt für Schritt dünner werdet. Die Teigbahnen kurz etwas antrocknen lassen...



...und dann zu Tagliatelle schneiden.

Die Chili Tagliatelle können sofort verwendet, oder vollständig getrocknet und bei Bedarf gekocht werden.

Ganz einfach und ein schöner Hingucker!

TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL UND LAMMFILET

Tagliatelle mit Trüffel und Lammfilet

Festliche Gerichte werden derzeit auf dem Küchenatlas Blog gesucht – dafür wurden sogar von Villeroy und Boch ein paar wunderschöne Teller zur Verfügung gestellt um den Tisch passend einzudecken. Ich habe mir einen Pastateller und ein Olivenschälchen aus der Artesano Provençal Verdure Serie ausgesucht, denn festlich wird bei mir nicht nur zu Weihnachten gedeckt, sondern auch gerne mal vorab in der Adventszeit oder einfach nur wenn es gerade passt. Denn ganz ehrlich – es gibt diese Abende an denen man für ein schönes Abendessen, einen guten Wein und etwas Kerzenschein keinen besonderen Anlass braucht, sondern nur die richtige Stimmung!

Ich habe hier die Pasta mal wieder selbst gemacht, sie dann nur kurz in etwas Butter geschwenkt und mit ein paar Trüffelhobeln und einem zarten Lammfilet serviert. Dazu unser liebster Pinotage von Meerendal und ein schön eingedeckter Tisch.



Zutaten für 2 Personen:

2 Eier (L)

200g Mehl (Typ 405)

1 Prise Salz

1 Trüffel

3 Lammfilets (zusammen 250g)

etwas Sonnenblumenöl

50g Butter

1 kleine rote Zwiebel

1/2 Bund krause Petersilie

Zubereitung:

Eier, Mehl und Salz von Hand mindestens 5 Minuten zu einem festen, kaum noch klebenden Teig verkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mindestens 5x auf dickster Stufe durch die Pastamaschine ziehen, dabei jedes Mal falten. Dann mit jedem Durchgang auf eine dünnere Stufe schalten bis er sehr fein ist (bei mir Stufe 8 von 10). Die Teigbahnen kurz auf dem Pastaständer antrocknen lassen, dann zu Tagliatelle schneiden und noch ein paar Minuten aufhängen (endlich habe ich einen Pastaständer!).



Die Lammfilets von der Silberhaut befreien, die Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Filets leicht salzen und dann 6-8 Minuten braten (scharf anbraten, dann die Hitze reduzieren).

Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen.

Die Zwiebel klein schneiden und mit einem kleinen Flöckchen der Butter in eine Ecke der Pfanne geben. Die fertigen Filets aus der Pfanne nehmen, die Pasta in das kochende Wasser geben. 3 Minuten köcheln lassen.

Die Petersilie fein hacken und die restliche Butter zur Zwiebel in die Pfanne geben. Die Pasta abgießen und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Petersilie und etwas Trüffelsalz zufügen und alles

gut miteinander vermengen. Es duftet wunderbar!

Die Lammfilets aufschneiden, die Pasta auf den passenden Tellern platzieren und das Lamm dazu legen. Als letztes noch ein paar dünne Scheibchen Trüffel auf der Pasta anrichten.



Ein Stück guten Parmesan und noch etwas fein gehackte Petersilie stelle ich in der Olivenschale mit auf den Tisch – so kann sich jeder nach Lust und Laune noch etwas Käse über die Tagliatelle reiben.

Ich wünsche euch einen bezaubernden Abend!



Ich bin übrigens kein großer Spezialist wenn es darum geht den Tisch einzudecken, kunstvoll gefaltete Servietten werdet ihr bei mir immer vermissen. Was aber ganz einfach ist und trotzdem süß aussieht ist, wenn man die Serviette als Dreieck faltet und das Besteck von einer Spitze aus

einrollt. 



BUNTE TAGLIATELLE MIT VANILLETOMATEN

[Bunte Tagliatelle mit Vanilletomaten](#)

Von meiner roten Pasta-Aktion habe ich euch ja schon berichtet – das hier ist daraus geworden.

Im Rahmen der Tomatenernte habe ich einige der Cocktailltomaten beiseite gelegt. Sie sollten nicht zu Suppe oder Sauce verarbeitet werden... auch wenn beides super lecker ist. Ich hatte die Idee diese Tomatchen ein bisschen wie die Vanilletomaten von Rachel Khoo zu machen, nur nicht als fruchtige Ergänzung zum Käse, sondern als Pastasauce. Das Ergebnis war wunderbar, ich mag ja ohnehin die Kombination von Pasta und Vanille. Nur Bessere Hälfte war kurz enttäuscht – auf den

ersten Blick dachte er, sein Teller wäre zur Hälfte mit Kochschinkenstreifen gefüllt. Nein, diesmal gibt es etwas Vegetarisches!



Zutaten für 2-3 Personen:

120g getrocknete rote Pasta von hier

80g sehr dünne, weiße Tagliatelle

200g Cocktailtomaten

1 Vanilleschote

4 EL Olivenöl

Pfeffer und etwa Fleur de Sel

20g Butter

Zubereitung:

Die Tomaten bis auf 8 Stück halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine kleine Auflaufform legen. Die restlichen Tomaten im Stück dazu geben. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Das Vanillemark mit dem Olivenöl verrühren und über die Tomaten verteilen. Die Vanilleschote dazu legen. Für 20 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Kurz vor Ende der Backzeit koche ich die Pasta in Salzwasser al dente. Zuerst wandern die roten Tagliatelle in das kochende Wasser, sie brauchen ca. 5 Minuten. Auf die letzten 2 Minuten kommen die hauchdünnen weißen Nudeln dazu. Da habe ich mich nach der Packungsanleitung gerichtet. Die fertige Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Die Butter darin schmelzen lassen.



Die Tomaten aus dem Ofen holen...



...und die Pasta mit dem Öl und den halbierten Tomaten vermengen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und einer guten Prise Fleur de Sel würzen. Auf die Teller verteilen und mit den ganzen Tomaten dekorieren. Die Pasta duftet nicht nur wunderbar nach Vanille und Tomaten, sie schmeckt auch ganz herrlich danach.

Wer möchte probieren?



STEINPILZTAGLIATELLE CON OLIO

STEINPILZTAGLIATELLE CON OLIO

Zurück vom Gardasse - über 900km und 10 Stunden auf der Autobahn, da habe nicht mal ich mehr Lust groß zu kochen. Ein Glück, dass ich mich ohne Ende mit Pasta eingedeckt habe. Unter anderem mit diesen Steinpilztagliatelle. Die möchte ich natürlich nicht unter einer schweren Sauce begraben, also gibt es eine schnelle con Olio Variante und das i-Tüpfelchen setze ich mit einer guten Prise Steinpilz fleur de sel.



Zutaten für 2 Personen:

250g Steinpilztagliatelle

70ml Olivenöl

1 Zwiebel

2 kleine, rote Chilis

1 Zweig Rosmarin

2-3 Knoblauchzehen

1 gute Prise Fleur de Sel, Steinpilz

1-2 EL Steinpilzöl

Zubereitung:

Die Pasta wandert in einen Topf mit Salzwasser und wird al dente gekocht.

In dieser Zeit schneide ich die Zwiebel klein und hacke die Chilis und den Rosmarin sehr fein. Das Öl in der Pfanne erhitzen und alles zusammen bei mittlerer Hitze glasig schmoren.



Den Knoblauch in das Öl pressen und noch kurz ziehen lassen. Die Zwiebel darf keine Farbe

annehmen. Die Pasta abgießen und mit dem Öl zusammen zurück in den Topf geben.



Mit dem Fleur de Sel und etwas Steinpilzöl abschmecken und auf zwei Teller verteilen.

Genau das Richtige nach einem langen Tag!



TAGLIATELLE IN ESTRAGONBUTTER

TAGLIATELLE IN ESTRAGONBUTTER

Schneller als dieses Pasta-Rezept geht es glaube ich kaum noch. Außerdem ist es eine gute Möglichkeit die leckere Estragonbutter zu verwenden von der ich noch ein halbes Näpfchen übrig habe. Natürlich geht es auch mit jeder anderen Kräuterbutter.



Zutaten für 2 Personen:

100g Tagliatelle

5 Scheiben Parmaschinken

2-3 EL Estragonbutter

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Pasta in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen. Das dauert bei mir 7-6 Minuten. Parallel in einer Pfanne ohne Fett den Schinken knusprig braten.

Die Tagliatelle abgießen und zurück in den Topf geben. Die Kräuterbutter in den Nudeln schmelzen und alles gut umrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den knusprigen Schinken aus der Pfanne nehmen und grob zerpfücken oder hacken. Die Pasta auf Teller verteilen und den Schinken darüber geben.

Fertig!



TAGLIATELLE MIT REGENBOGENFORELLE UND SPINAT

TAGLIATELLE MIT REGENBOGENFORELLE UND SPINAT

Pasta und Fisch passen einfach wunderbar zusammen. Bessere Hälfte ist kein großer Fan, aber ich liebe die Kombination. Besonders mit hausgemachten Nudeln! Ich habe mich für Tagliatelle entschieden, die breiten Nudeln haben eine große Oberfläche um die Sauce zu halten. Selbstgemachte Nudeln haben außerdem eine rauere Oberfläche als industriell hergestellte womit die Sauce nochmal besser haftet.



Zutaten für 2 Personen:

Für die Pasta:

2 Eier, Größe L

200g Mehl

2 EL Wasser

1 Prise Salz

Für den Fisch:

2 Filets von der Regenbogenforelle, ca. 200g

Pfeffer & Salz

etwas Olivenöl

Für die Spinat-Ziegenkäse Sauce:

120g Ziegenkäse

150g frischer Spinat

100 ml Milch

1 Prise Muskat

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Für die Pasta gebe ich Mehl, Eier, eine Prise Salz und 2 EL Wasser in eine ausreichend große Schüssel. Zuerst mit der Gabel vermengen, dann den noch klebrigen Teig auf der mit etwas Mehl bestäubten Arbeitsfläche so lange kneten, strecken und falten bis er nicht mehr an den Händen klebt. Das kann bis zu 5 Minuten dauern, aber der Aufwand lohnt sich. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 25 Minuten (oder auch etwas länger) im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zeit wird genutzt um den Ziegenkäse fein zu reiben, die Schalotte in dünne Ringe und den Knoblauch in feine Scheiben zu schneiden. Falls nötig den Fisch von Gräten befreien.

Den Teig halbieren, mit sehr wenig Mehl bestäuben und in zwei flache Bahnen walzen. Dafür führe ich ihn 3-4 mal auf dickster Stufe durch die Nudelmaschine, wobei ich ihn danach jedes Mal falte, dann gehe ich Stufe für Stufe weiter bis er schön dünn ist (hier Stufe 6). Man kann den Teig natürlich auch mit dem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Ich entscheide mich dafür Tagliatelle zu machen, Parpadelle oder Spaghetti sind aber auch möglich. Die fertigen Nudeln lege ich möglichst lang ausgestreckt beiseite.



Die Schalotten in etwas Öl anschwitzen und den Knoblauch dazu geben. Aufpassen das nichts anbrennt – die Schalotten sollen dabei glasig werden.

Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Fisch salzen und pfeffern und auf der Hautseite in eine Pfanne mit heißem Öl legen. 6-8 Minuten unter Sichtkontrolle braten lassen.



Die angeschwitzten Schalotten im Topf mit der Milch ablöschen und den Käse unter Rühren darin schmelzen. Die Temperatur deutlich reduzieren. Den Spinat waschen und noch recht nass mit in den Topf geben. Er fällt sehr schnell zusammen. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise frisch geriebenem Muskat würzen. Abgedeckt auf kleinster Hitze warm halten.



Die Pasta ins kochende Wasser geben – sie braucht bei mir 6 Minuten bis sie fertig ist.



Den Fisch einmal wenden und eine halbe Minute von der anderen Seite braten.



Aus der Pfanne heben und die Haut abziehen. Den Fisch in mundgerechte Stücken zerteilen.




Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Mit der Spinat-Ziegenkäsesauce vermengen und nochmals mit einer Prise Pfeffer abschmecken. Die Nudeln auf zwei Teller verteilen und den Fisch darauf anrichten.

Guten Appetit!



BRACIOLE – GEFÜLLTE RINDERROULADEN

BRACIOLE – GEFÜLLTE RINDERROULADEN

Die liebe Dr. Michi hat mir als Einweihungsgeschenk für das Haus ein wunderbares Kochbuch aus ihrer Heimatregion in Süditalien geschenkt. Ein lukanisches Kochbuch um genau zu sein – und das kommt mit unglaublich vielen tollen Rezepten daher. **Basilikata*** heißt das Buch und es ist voll mit schönen Bildern zu den Gerichten. Als ich aber beim ersten Durchblättern diese Braciole entdeckt habe wusste ich – die werden das erste Rezept auf meiner to-cook Liste! Ein bissl bin ich bei den Beilagen vom Rezept abgewichen – ich habe passend zur Saison noch grünen Spargel in die Sauce gegeben und anstelle von Bauernbrot, Focaccia oder Fettuccine sind bei mir Tagiatelle auf dem Tellerchen gelandet.



Zutaten für 2-3 Personen:

4 dünne Scheiben Rinderroulade

2 Knoblauchzehen

1/2 Bund glatte Petersilie

50g Parmesan

4 TL weiche Butter

800g frische Tomaten oder 400g aus der Dose (so im Original)

Olivenöl

2 EL Weinbrand (oder Grappa)

1 TL schwarze Pfefferkörner

ca. 200g grüner Spargel (optional)

Salz & Pfeffer

Holzzahnstocher

Als Beilage:

hier 6 Nester Tagliatelle

oder: Brot, Focaccia, Fettuccine

Zubereitung:

Die Rouladen mit dem Fleischklopfer nochmal plätten und von beiden Seiten mit Pfeffer & Salz würzen.



Die Petersilie fein hacken und den Knoblauch in Stifte schneiden.



Dann das untere Drittel mit der weichen Butter einstreichen. Petersilie und die Hälfte vom Knoblauch auf der Butterfläche verteilen. Den Parmesan darüber reiben und die Rouladen zu Röllchen aufdrehen. Mit Holzspießchen fixieren.



Ich häute die frischen Tomaten und stelle sie kurz beiseite. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Röllchen zusammen mit dem restlichen Knoblauch rundherum anbraten.



Mit dem Weinbrand ablöschen und den Pfeffer dazu geben.



Die Tomaten dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Stunden bei niedriger Hitze (hier Stufe 4 von 14) in der geschlossenen Pfanne schmoren lassen. Die Röllchen wende ich ab und an, mehr Pflege brauchen sie aber nicht.



15 Minuten vor Ende der Garzeit schäle ich das untere Drittel vom grünen Spargel und schneide ihn in Scheiben auf. Die Köpfe lasse ich ganz, dann darf der Spargel mit in die Sauce.



Die Tagliatelle brauchen insgesamt 6 Minuten, davon lasse ich sie 3 Minuten in einem Topf mit Salzwasser garen, von dort aus hebe ich sie mit der Zange direkt in die Tomatensauce wo sie nochmal gut 3-4 Minuten mitköcheln dürfen und so richtig aromatisch werden! Die Röllchen kommen währenddessen in den leeren Nudeltopf (ohne Wasser) zum warm halten.



Die super zart geschmorten Röllchen halbieren, die Holzspieße entfernen und für jeden etwas Fleisch, Pasta und Sauce auf dem Teller anrichten.

Buon Appetito!

