

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Mittwoch, den 06.01.2021**

**Wurzelgemüsebolognese mit Kartoffelnudeln**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Kartoffelnudeln**

1 kg Kartoffeln, mehligkochend  
Salz  
300 g Mehl  
2 Eier (Größe M)  
2 Eigelb (Größe M)  
etwas Muskatnuss  
4 EL Olivenöl  
2 EL Butter

**Für die Bolognese**

160 g Karotten  
200 g Knollensellerie  
150 g Petersilienwurzel  
100 g Zwiebeln, rot  
4 Knoblauchzehen  
80 g Tomaten, getrocknet  
6 EL Tomatenmark  
0,5 Liter Gemüsebrühe (z. B. Koch Ein! YouTube)  
4 EL Olivenöl  
etwas Pfeffer  
etwas Salz

**Außerdem**

120 g Parmesan  
2 Stiele Oregano

**Zubereitung:**

1. **Die Kartoffeln** abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schale abziehen. Kartoffeln noch warm durch eine Presse drücken.
3. Kartoffelmasse mit Mehl, Eiern und Eigelben mischen. Mit Salz und Muskat würzen und zu einem glatten, formbaren Teig verkneten.
4. Die Masse zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Mit einem Messer in etwa 2 cm dicke Stücke schneiden.
5. Die Kartoffelnudeln in siedendem Salzwasser garen. Wenn sie nach oben steigen, sind sie gar.
6. Kartoffelnudeln herausheben und abtropfen lassen. Kartoffelnudeln auf ein mit Öl bestrichenes Backblech geben und abdecken.
7. **Für die Bolognese** Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebeln und Knoblauchzehen putzen, bzw. schälen.
8. Die vorbereiteten Zutaten und die Tomaten durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs geben oder in einer Küchenmaschine fein zerkleinern oder alles fein würfeln.
9. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen die zerkleinerten Zutaten ca. 5 Minuten darin andünsten
10. Tomatenmark zufügen und etwa 1 Minute anrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20-25 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Olivenöl und Butter in einer beschichteten Pfanne portionsweise erhitzen. Die Kartoffelnudeln darin von allen Seiten goldbraun braten.
12. Oregano abbrausen, trockenschüttern und die Blättchen abzupfen.



Oregano unter die Bolognese mischen und abschmecken.  
13. Kartoffelnudeln und Bolognese anrichten. Parmesan darüberhobeln und servieren.  
Nach Belieben mit Basilikum oder Petersilie garnieren.

