

Tagliatelle alla bolognese (Aus Italien) *Tricolore*

150 g Weizenmehl,
150 g Hartweizengrieß,
1 TL Salz,
150 ml kaltes Wasser und
1 EL Öl zu einem glatten Teig verkneten.

Die Hälfte abnehmen und die andere Hälfte weiterkneten, bis ein fester Teig entsteht. Diesen zugedeckt mind. 30 Minuten ruhen lassen.

100g Blattspinat blanchieren, bis er zusammenfällt und mit
1 EL Öl sehr fein pürieren. Anschließend unter die
zweite Teig Hälfte kneten und nach Bedarf
Mehl und Grieß hinzufügen. Dann
ebenfalls zugedeckt ruhen lassen.

Wahlweise mit der Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz die Teige dünn ausrollen und zum Beispiel in Bandnudelform schneiden. Danach entweder direkt für ca. 5min. kochen oder zum trocknen aufhängen.

Für die Sauce

400g Tofu fein zerbröseln.
1 Zwiebel fein hacken.
50g getrocknete Tomaten,
1 Karotte und
1 Staudensellerie in kleine Stücke schneiden.

Das Gemüse in einem Topf anbraten. Dann den Tofu hinzugeben und weitere 5 Minuten dünsten.

1pck. Passierte Tomaten,
1 Dose Tomatenstückr
100ml Gemüsebrühe,
1El Oregano,
1 Lorbeerblatt und
Salz/Pfeffer hinzugeben und das ganze etwa 10
Minuten köcheln lassen. Die Nudeln mit
der Sauce übergießen, durchmengen und
sofort servieren!

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: Ca. 3 Stunden

Kochzeit: 20min.