

# Knoblauch-Tagliatelle nach Henze-Art

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Möhre
- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 scharfe Peperoni
- 8 EL Olivenöl
- 200 g Tomaten (aus der Dose)
- Salz
  
- 350 g Tagliatelle
- 1 kleines Bund Blatt-Petersilie
- 150 g geschälte, küchenfertige Garnelen
- weißer Pfeffer
- 100 g Parmesan im Stück
- 4 Blatt Küchenpergament

## Zubereitung:

Möhre, Zwiebeln und 5 Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Peperoni waschen. 6 EL Olivenöl erhitzen und alles darin andünsten.

Die Tomaten dazugeben, leicht zerdrücken und die Sauce bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen.

Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter grob hacken. Übrigen Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.

Die Garnelen schräg in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, die Garnelen darin ganz kurz anbraten, salzen und mit der Petersilie und dem Knoblauch zur Tomatensauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200° C vorheizen.

Tagliatelle abgießen, abschrecken und zurück in den Topf geben. Die Pergamentblätter auf einer Arbeitsfläche auslegen. In die Mitte jeweils ¼ der Pasta setzen, Sauce darüber geben und mit gehobeltem Parmesan bestreuen. Die Päckchen verschließen und 10 Minuten garen.

Die Päckchen herausnehmen, auf vorgewärmte Teller setzen und servieren.

# Spaghetti Carbonara mit Parmesan und Pecorino

## Zutaten für 4 Personen:

- 120 g geräucherter durchwachsener Bauchspeck
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- 350 g Spaghetti
- 3 Eier
- 150 g Sahne
- 50 g geriebener Pecorino
- weißer Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- frisch geriebene Muskatnuss
- 50 g geriebener Parmesan

## Zubereitung:

Speck in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer sehr großen Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig auslassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen die Eier mit Sahne und Pecorino verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Speck aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Knoblauch schälen, durch die Presse in die Pfanne drücken und im zurückgebliebenen Fett sanft andünsten.

Die Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen. Dann sofort in die Pfanne geben und in Fett und Knoblauch wenden. Pfanne vom Herd nehmen und die Eiersahne gründlich untermischen. Die Sauce darf keinesfalls stocken, sie soll cremig sein. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti auf Teller geben und den Speck darüber verteilen. Den Parmesan darüber streuen.

# Christians Nudelflecken mit Bolognese

## Zutaten für 4 Personen:

- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 kleine Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 100 g Pancetta oder durchwachsener Bauchspeck
- 5 EL gutes Olivenöl
- 1 EL Butter
- 500 g Hackfleisch (je zur Hälfte Kalb und Rind)
- 1 Glas trockener Rotwein (ca. 100ml)
- ca. 500 ml Fleischbrühe
- 200 g passierte Eiertomaten (aus der Dose)
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 1 EL getrocknete Steinpilze
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- etwas Zucker
- 500 g Lasagneplatten
- Salz
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 100 g fein geriebener Parmesan
- 1 Handvoll frisches Basilikum, fein gehackt

## Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken oder durch eine Presse drücken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Karotten und den Staudensellerie putzen und ebenfalls fein würfeln. Den Pancetta klein schneiden. Das Öl und die Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen und den Pancetta darin anbraten. Anschließend das Hackfleisch eventuell in 2 Portionen gut anbraten.

Dann die Gemüsewürfel und den Knoblauch dazugeben und nochmals gut anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und den Wein Einkochen lassen. Mit der Brühe und den Tomaten aufgießen. Das Lorbeerblatt und die Nelken, eventuell in ein Gewürzsäckchen verpackt, zusammen mit den Steinpilzen zur Sauce geben.

Die Sauce mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer sowie Zucker würzen und ca. 2 Stunden unter gelegentlichem Umrühren sanft köcheln lassen. Vor dem Anrichten die Sauce nochmals abschmecken.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Die Lasagne-Platten in Viertel brechen, al dente kochen.

Olivenöl mit Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Pasta mit einer Schaumkelle aus dem Topf in die Pfanne geben. Parmesan und Basilikum dazugeben und alles gut durchschwenken.

Die Pasta auf vorgewärmte Teller verteilen. Sauce darüber löffeln und mit etwas Parmesan bestreuen.