

## **Italo Bowl mit Pasta und Mortadella**

### **Zutaten für 2 Personen:**

1 Bund Rucola  
300 g gekochte Nudeln (vom Vortag; z. B. Orecchiette)  
75 g Mortadella in Scheiben  
2 reife Eiertomaten  
1 Kugel Burrata (ca. 200 g) oder Mozzarella  
3 TL weißer Balsamico-Essig  
1 TL Tomatenmark  
1–2 Msp. Zucker  
4 TL Olivenöl  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Den Rucola waschen und trockenschleudern, dann mit den Nudeln in eine Schüssel geben. Mortadella in grobe Streifen schneiden. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, Fruchtfleisch achteln und mit den Mortadellastreifen in die Schüssel geben. Balsamico-Essig, Tomatenmark und Zucker vermischen, dann 3 TL Olivenöl einrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Nudelmischung gießen und alles locker vermengen. Die Nudeln auf zwei Schalen verteilen. Die Burrata mithilfe von zwei Gabeln mittig halbieren und je eine Hälfte mit der Öffnung nach oben auf die Salatportionen setzen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und genießen.

## **Weißer Bolognese mit Pappardelle**

### **Zutaten für 2 Personen:**

1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
200 g Kalbshackfleisch  
75 g Sahne  
350 g gekochte Nudeln (vom Vortag; z. B. Pappardelle)  
1 EL Olivenöl  
1 TL Weizenmehl (Type 405)  
1 kleine Prise Zucker  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, fein würfeln und in einer Pfanne im heißen Olivenöl farblos anschwitzen. Kalbshackfleisch dazugeben und 3–4 Minuten unter Rühren farblos anbraten. Mehl darüberstäuben und einrühren. Mit etwa 75 ml (1/2 Tasse) Wasser ablöschen, Sahne zugießen und abgedeckt

20 Minuten sanft köcheln lassen. Zucker drüberstreuen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen die Nudeln in einem Topf mit 2–3 EL Wasser sanft und sehr langsam erwärmen. Die Nudeln auf zwei Teller verteilen, die weiße Bolognese darübergeben und servieren.