



## Handgerollte Maccheroni an Baumnuss-Bolognese

Perfekt sind sie noch nicht, die handgerollten Makkeroni. Der Teig war etwas zu weich und verformte sich beim Abziehen vom Rollstab. Das ist der heikle Arbeitsschritt bei diesem Handwerk. Ich werde weiterüben!

Eine gute Bolognese sollte stundenlang köcheln, so sagt man, ich habs bei 1 1/2 Stunden bewenden lassen. Die Nussstücken waren noch ganz leicht knackig, der Geschmack der Pastasauce rund und kräftig, der Nussgeschmack dezent. Gute, rustikale Italienische Küche, wie ich sie mag.

### Zutaten (2 Portionen)

200g Pastateig ohne Ei von da  
80g Baumnusskerne  
2dl Passata di Pomodoro  
1dl kräftige vegetabile Bouillon  
2 kleine Karotten  
1 kleine Zwiebel  
1 kleinere Knoblauchzehe  
1/2El Oregano getrocknet  
1El glatte Petersilie, frisch gehackt  
1/2dl Rotwein  
Olivenöl  
Kräutersalz und schwarzer Pfeffer

### Zubereitung Bolognese

Baumnusskerne fein hacken, am besten mit einem Wiegenmesser. Karotten in kleine Würfel von ca. 5mm Kantenlänge schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Alles zusammen in Olivenöl ca. 5 Minuten andünsten, Gemüse und Nüsse sollten dabei

nicht, oder nur leicht braun werden.

Mit Rotwein ablöschen und diesen ganz einkochen lassen. Passata die Pomodoro, Bouillon, Oregano und die Petersilie zugeben und alles ca. 1 1/2 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen. Die Bolognese sollte nicht "breiig" werden, sondern leicht flüssig bleiben. Bei Bedarf noch etwas Bouillon nachgiessen.

## Bouillon

Ich habe die vegetabile "Bouillon Mediterran von Nahrin" verwendet. (1 gehäufte Teelöffel auf 1dl Wasser). Sie ist kaum salzig, aber von würzigem Gousto, irgendwie wie gemacht für die gute Italienische Küche. Eine exquisite Bouillon, die ich gerne weiterempfehle.

## Maccheroni formen

Pastateig bis zur zweit- oder drittfinsten Stufe mit der Pastawalze ausrollen. Aus der Teigbahn ca. 4x5cm grosse Rechtecke ausschneiden.

Ein Metallstab gut mit Olivenöl einreiben und auf die Breitseite des Rechtecks legen und den Teig aufrollen. Mit der flachen Hand ein paar Mal hin- und her rollen. Den aufgerollten Teig mit der ganzen Hand mit leichtem Druck umfassen und den Rollstab herausziehen.

Das erfordert etwas Übung. Eventuell muss der Teig noch etwas dünner ausgerollt werden, oder mit etwas mehr oder weniger Druck auf den Stab aufgerollt werden.



