

Rezept für 4 Personen



ZUBEREITUNG

Zutaten Bandnudeln und Sugo

300 g breite Bandnudeln
1 EL Butter
2 EL Olivenöl
2 kleine Knoblauchzehen, fein gewürfelt
¼ Peperoncino, fein geschnitten
1 Bund Jungzwiebeln, weisser Teil fein gewürfelt, grüner Teil in feine Streifen geschnitten
400 g grob gehacktes Kalbfleisch
200 g junges Wurzelgemüse (Sellerie, Rüebli und Pfälzer), geschält und klein gewürfelt
20 g getrocknete Steinpilze
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
1 EL Tomatenpüree
1 dl Weisswein
200 g Pelatti, gewürfelt
2 dl Kalbsfond braun
Salz, Pfeffer

Zutaten Bärlauch-Rapsöl

5 Blätter Bärlauch
1 dl Rapsöl

Zubereitung Bandnudeln und Sugo

Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Zwiebelwürfel und Hackfleisch kräftig anbraten. Wurzelgemüse und Rosmarin begeben und kurz mitdünsten. Tomatenpüree zugeben und kurz mitrösten. Mit Weisswein ablöschen. Tomaten, Einweichwasser der Pilze und den Kalbsfond zugeben. Das Ganze aufkochen und ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Zwiebelgrün zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln im Salzwasser al dente kochen, abgiessen und mit der Butter vermengen. Sugo über die Nudeln geben und mit etwas Bärlauchöl servieren.

Zubereitung Bärlauch-Rapsöl

Bärlauch gut waschen und trocken tupfen. Blätter in dünne Streifen schneiden und zusammen mit dem Öl im Mixbecher sehr fein mixen. In ein verschliessbares Glas oder eine Flasche geben und bis zur Verwendung kühl und dunkel lagern.