

Tagliatelle mit Ragù bianco und Sojasauce

Gesamtzeit **90 Min.** 90 Min. Vorbereitungszeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für Tagliatelle:

- 300 g** Mehl
- 3** Ei
- 1 Prise** feines Salz

Für das Ragù bianco:

- 100 g** Salsiccia
- 100 g** Rinderfaschiertes
- 1** Karotte
- 1** Stange Sellerie
- 1** Zwiebel
- 0,5** Glas Weißwein
- Heißes Wasser oder Brühe in ausreichender Menge
- Pfeffer
- Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- Natives Olivenöl extra
- 2** Lorbeerblätter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Tagliatelle: Das Mehl auf das Mehlbrett geben, in der Mitte eine Mulde formen und die Eier und eine Prise Salz hineingeben. Zuerst mit der Gabel und dann mit den Händen vermengen. Etwa 10 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht; aus dem Teig eine Kugel formen und mit Frischhaltefolie umwickeln. 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2

Mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine den Teig in mittlerer Dicke auswalzen und die Nudeln herstellen. Den Teig einige Minuten auf einer bemehlten Oberfläche ruhen lassen.

Schritt 3

Für das Ragù bianco: Sellerie, Karotte und Zwiebel für das Ragù bianco hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Gemüse dazugeben. Einige Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Die klein geschnittene Wurst und das Faschierte hinzufügen und anbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen.

Schritt 4

Wenn der Wein gut untergerührt ist, den Pfeffer hinzugeben. Weiter kochen lassen und etwas Wasser oder Brühe hinzufügen. Zugedeckt ca. 30 Minuten kochen lassen. Bei Bedarf noch Wasser hinzufügen. Wenn die Sauce fast gar ist, die Sojasauce hinzufügen.

Schritt 5

Die Tagliatelle in einem großen Topf mit Salzwasser kochen. Die Garzeit variiert je nach der gewählten Dicke der Nudeln. Abgießen und mit dem Ragù bianco servieren.