KIKKOMAN

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

Zum Würzen:

100 g	Wurst
100 g	Rinderhackfleisch
1	Karotte
1	Stange Sellerie
1	Zwiebel
0.5	Glas Weisswein
	Heisses Wasser oder Bouillon in ausreichender Menge
	Pfeffer
	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Olivenöl extra vergine
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

Zum Würzen: Sellerie, Karotte und Zwiebel für die Sauce hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Gemüse dazugeben. Einige Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Die klein geschnittene Wurst und das Hackfleisch hinzufügen und anbraten. Anschliessend den Weisswein hinzufügen.

Schritt 4

Wenn der Wein gut untergerührt ist, den Pfeffer hinzugeben. Weiter kochen lassen und etwas Wasser oder Bouillon 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 einer grossen Pfanne mit Salzwasser kochen. Die Garzeit variiert je nach der gewählten Dicke der Nudeln. Abgiessen und mit dem Ragù bianco servieren.