

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. März 2024**  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Antonia Mehlen**

**Tagliatelle pomodorini mit Bresaola, Rucola und gerösteten Pinienkernen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

2 Eier  
200 g Pastamehl, Type 00  
Salz, aus der Mühle

Den Teig und die Eier mit einer Gabel vermischen, kneten und zu einer Kugel formen. Mit einem Nudelholz dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. In Salzwasser ca. 2 Minuten kochen.

**Für die Pinienkerne:**

50 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten.

**Für die Sauce:**

100 g Bresaola  
15 Cherrytomaten  
1 große Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200 g Stracchino  
Olivenöl, zum Braten  
Etwas Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein hacken, in etwas Olivenöl dünsten und zur Seite stellen.

Bresaola in Streifen schneiden und in einer Pfanne leicht kross anbraten. Cherrytomaten entkernen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zur Seite stellen.

Stracchino in einer Pfanne erhitzen bis eine leicht flüssige Konsistenz entsteht, Bresaola, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen. Zum Schluss Tagliatelle unterheben.

**Für den Rucola:**

50 g Rucola

Rucola waschen und unterheben.

**Für die Garnitur:**

100 g Parmesan

Parmesan hobeln und mit Pinienkernen über die Nudeln geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.