



## Cervelat-Bolognese mit Tagliatelle

Vermutlich müsste ich in Italien für dieses Rezept wegen der Bezeichnung Bolognese viel Spott über mich ergehen lassen. Es ist eben so ein adhoc zubereitetes Jungesellengericht, wenn die Vorräte nicht mehr viel hergeben. Nach der modernen Küchensprache nennt man das wohlwollend Soulfood.

### Zutaten (pro Portion)

80g	Tagliatelle
1	Cervelat, ca. 100g
40g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
5cl	Rotwein
1,5dl	Passata di Pomodoro
2Tl	Herbes de Provence
1	Prise Zucker
20g	Emmentaler gerieben
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Cervelat zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden.

Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch glasig dünsten. Cervelat-Würfel zugeben und mitdünsten bis sie leichte Bratspuren zeigen. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Passata zugliessen und Herbes de Provence würzen. Die Sauce ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Tagliatelle zu der Sauce geben und noch in der Pfanne vermischen.

Tagliatelle auf einem heißen Teller anrichten und mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen.





