Papardelle mit mediterraner Hackfleisch-Feta-Sauce



Papardelle mit Hackfleisch-Feta-Sauce

Eine mediterrane Pastakreation, der der mitgegarte Feta eine gebundene und sämige Konsistenz gibt. Die Champignons und das mitgegarte Gemüse geben der Sauce eine kräftige Note und die Kräuter viel Würze. Passt zu jeder italienischen Pasta, in diesem Fall zu echt italienischer Papardelle.

Zutaten (für 2 Personen):

- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 1 süße Zwiebel
- ½ Schalotte
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 getrocknete, thailändische, rote Chilischoten
- 30 g eingelegte, grüne Pfefferkörner
- 1 grüne, türkische Paprika

- 1 Tomate
- 4 große Champignons
- 100 g Feta

- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 6 Blätter frischer Salbei
- viele Zweige frischer Majoran
- viele Zweige frische Petersilie

- 1 Ei
- 1 EL Tomatenmark
- 100–200 ml trockener Weißwein
- 200 ml Gemüsefond

- edelsüßes Paprikapulver
- frisch gemahlener Koriander
- Salz
- Pfeffer

- Olivenöl
- Butter

- 300 g Papardelle

- etwas frischer Schnittlauch
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel, Schalotte, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel schälen. Zwiebel in längliche Streifen schneiden. Schalotte, Knoblauchzehen und Lauchwiebel kleinschneiden, ebenso die Chilischoten, die Paprika und Tomate. Champignons in feine Streifen schneiden. Den Feta in ganz kleine Würfelchen schneiden.

In einem Topf Butter mit Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Schalotte, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel zusammen mit dem Hackfleisch darin anbraten. Etwas Flüssigkeit ziehen lassen, dabei immer gut mit dem Kochlöffel umrühren. Mit dem

Paprikapulver kräftig würzen. Champignons, Chilischoten und Paprika hinzugeben und mit anbraten. An einer Stelle des Topfbodens das Tomatenmark hinzugeben und einige Minuten anbraten. Dann die kleingeschnittene Tomate und die Pfefferkörner hinzugeben. Schließlich den Feta. Das Ei unterrühren. Mit dem Weißwein ablöschen. Dann den Gemüsefond hinzugeben. Mit Koriander, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Kräuter im Ganzen hinzugeben und alles 1 Stunde bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit die Papardelle nach Anleitung zubereiten. Die Papardelle in zwei großen Nudeltellern anrichten und mit der Sauce übergießen. Mit kleingehacktem Schnittlauch und geriebenem frischen Parmesan garnieren.