



**Jonas Hörsgen**

## **Tagliatelle Carbonara mit Wildkräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Tagliatelle:** Die Eier, Mehl, Hartweizengrieß, Olivenöl und 1 TL Salz in einer Küchenmaschine verkneten, nach und nach Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals mit den Händen durchkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Mithilfe einer Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen und Tagliatelle herstellen. Tagliatelle in Salzwasser garen. Abgießen und dabei das Kochwasser auffangen.
- 2 Eier
  - 200 g Mehl
  - 200 g Hartweizengrieß
  - 1 EL Olivenöl
  - Salz, aus der Mühle
- Für die Carbonara:** Guanciale grob zerkleinern, Pancetta klein schneiden. Guanciale in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen, dann Pancetta hinzugeben. Parmesan und Pecorino reiben und einem Ei und einem Eigelb verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tagliatelle hinzugeben sowie 50 ml Kochwasser der Nudeln. Alles mit dem Speck vermengen. Emulgieren lassen bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Parmesan und Pecorino über die Tagliatelle geben. Mit Pfeffer würzen.
- 50 g Pancetta
  - 50 g Guanciale
  - 2 Eier
  - 100 g Parmesan
  - 100 g Pecorino Romano
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Salat:** Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Walnüsse grob hacken. Granatapfelkerne auslösen. Balsamicoessig, Senf, Honig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit Wildkräutersalat, Walnüsse und Granatapfelkerne vermengen.
- 200 g Wildkräutersalat
  - ½ Granatapfel
  - 2 EL Walnüsse
  - 2 EL Balsamicoessig
  - 1 TL körniger Senf
  - 1 TL flüssiger Honig
  - 4 EL Olivenöl
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.