Selbstgemachte Cavatelli mit mediterraner Soße

Für zwei Personen

Für die Cavatelli:

125 g Mehl 00	125 g Hartweizengrieß	1 EL Olivenöl
Salz		

Für die mediterrane Sauce:

$\frac{1}{2}$ Zucchini	$\frac{1}{2}$ Aubergine	10 Kirsch-Tomaten
$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Kapern
1 kl. Glas Taggiasca Oliven	1 Büffelmozzarella	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
Olivenöl	Chili	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum	2 Zweige glatte Petersilie	100 ml Olivenöl

Für die Cavatelli:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.
Mehl und Hartweizengrieß auf dem Arbeitstisch vermischen und in der Mitte eine Mulde formen.
Langsam 130 ml Wasser einarbeiten und zum Schluss das Olivenöl dazugeben.
Den Teig solange kneten bis er schön geschmeidig ist und in dann in Folie wickeln (Ruhezeit ca. 10 Minuten).
Anschließend den Teig zu Schlangen rollen und in ca. 1cm Nocken mit einer Teigkarte abschneiden. Die Nocken anschließend mit den Fingerspitzen zu Cavatelli formen.
Cavatelli im Topf ca. 7-8 Minuten garen und mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Für die mediterrane Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In einer heißen Pfanne die Zwiebel sowie Knoblauch mit etwas Olivenöl andünsten.
Zucchini, Auberginen und Tomaten waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Mit in die Pfanne geben und dünsten. Kapern und Oliven dazugeben. Tomaten beigeben und köcheln lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Salz, Pfeffer, Basilikum und Chili nach Geschmack beifügen. Mozzarella über dem Gericht verteilen.
Sollte die Nudelsauce zu trocken werden, ein paar Löffel Pastawasser beigeben.

Für die Garnitur:

Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln. Petersilie kleinhacken und mit einem Blatt Basilikum und Olivenöl über dem Gericht verteilen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Vittur am 15. Januar 2019