

Pasta mit Salsa von getrockneten Tomaten

Für 2 Personen

Für die Nudeln:

ca. 150 g Hartweizenmehl	1 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl

Für die Salsa:

10 getrocknete Tomatenviertel	1 Schalotte	1/2 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1/4 l Gemüsebrühe
1/2 TL Speisestärke	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Basilikum		

Für die Nudeln das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder so viel Mehl hinzuzugeben, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Streifen schneiden. Tomaten mit wenig Wasser 15 Minuten einweichen, anschließend fest ausdrücken und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Gehackte Tomaten und das Tomatenmark dazu geben. Gemüsebrühe angießen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, zur Sauce geben, aufkochen und andicken. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt 2 EL Olivenöl unterrühren. Die Basilikumblätter grob schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen lassen und unter die Tomatensalsa mischen. Basilikum darüber streuen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 10. März 2011