Bandnudeln, Grünkohl-Basilikum-Pesto, Tomaten, Tomaten

Für zwei Personen

Für die Bandnudeln:		
2 Eier	200 g Mehl, Type 00	Salz
Für die Tomaten:		
1 Rispe Kirschtomaten	30 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		
Für das Pesto:		
100 g Grünkohl	100 g Basilikum	1-2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft, Abrieb	70 g Parmesan	80 g Pinienkerne
80 ml Olivenöl	Eiswasser	
Für die Grünkohl-Chips:		
5 Grünkohlblätter	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		
Für den Burrata:		
1 Kugel Burrata		

Für die Bandnudeln:
Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.
Das Mehl mit dem Ei zu einem Teig vermengen. Teig mindestens 10 Minuten kneten und dann einen Augenblick ruhen lassen. Salzwasser zum Kochen bringen. Teig dünn ausrollen und in Bandnudeln schneiden. Nudeln 2-3 Minuten im Wasser al dente garen.
Für die geschmorten Tomaten:
Tomaten waschen und in eine kleine Auflaufform geben. Öl darüber geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 20 Minuten im Ofen schmoren lassen.
Für das Pesto:
Grünkohl waschen und kleinzupfen. In Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Dann ordentlich ausdrücken und abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Einen kleinen Teil für die Dekoration beiseitestellen. Grünkohl feinhacken. Schale der Zitrone abreiben und dann Saft auspressen. Beides mit Grünkohl, Salz, Pfeffer, Pinienkerne, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch zu einem Pesto mixen.
Wer eine gleichmäßige Bräune der Pinienkerne erreichen möchte, kann sie auch einfach im Ofen rösten. Vorteil: Sie verbrennen nicht so schnell wie in der Pfanne.
Für die Grünkohl-Chips:
Grünkohl waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Dann auf ein Backblech mit Papier verteilen und im Backofen etwa 6 Minuten backen. Während der Backzeit einen Holzlöffel zwischen die Ofentür klemmen.
Für den Burrata:
Burrata halbieren und jeweils auf die Teller verteilen.

Jamie Ann Thomßen Bartels am 24. Februar 2025