

# Fettuccine mit würziger Tomaten-Soße und Gambas

## Für 2 Personen

12 Riesen-Garnelen	400 g Cocktailtomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 frische Chilischote	100 g Weizenmehl
50 g Hartweizengries	2 Eier	0,5 Bund Basilikum
0,5 Bund Oregano	50 ml Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Für den Pastateig das Mehl und den Hartweizengries in eine Schüssel geben. Ein Mulde hineindrücken und die Eier sowie zehn Milliliter Olivenöl und etwas Salz hinzufügen. Alles gründlich zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Nudelteig etwa 15 Minuten kühl stellen. Die Garnelen von der Schale befreien, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die Cocktailtomaten halbieren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und in feine Streifen schneiden. Das übrige Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Die Chilischote dazugeben und kurz mit anschwitzen. Anschließend die halbierten Cocktailtomaten und den Knoblauch mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Ganze kurz köcheln lassen und die Garnelen anschließend dazu geben. Den Basilikum und den Oregano abzupfen, klein schneiden und ebenfalls hinzufügen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und mit einem Fettuccine-Aufsatz für die Nudelmaschine in Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin etwa drei Minuten kochen. Abschließend die Fettuccine zu der Soße in die Pfanne geben und vorsichtig vermengen. Die Fettuccine mit der würzigen Tomatensoße und den Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Oriana Günther am 23. August 2010