

Tagliatelle mit Tomaten-Salsiccia-Soße

Für zwei Personen

Für den Pastateig:

4 Eier	250 g Semola	150 g Mehl, 00
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Sauce:

500 g Ochsenherztomaten	500 g San-Marzano-Tomaten	250 g Salsiccia
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	5 Zweige Thymian
1 Zweige Rosmarin	3 Zweige Oregano	1 frisches Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ TL ganze Fenchelsamen	Olivenöl	Zucker
Salz	Eiswasser	

Für die Garnitur:

50 g Parmesan	2 Zweige glatte Petersilie
---------------	----------------------------

Für den Pastateig:

Das Semola mit Mehl, Eiern, Olivenöl und Salz zu einem geschmeidigen, glatten Nudelteig mit Hilfe einer Küchenmaschine verkneten. Ggf. mit Händen nacharbeiten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ruhen lassen. Anschließend mit etwas Semola nacharbeiten und erneut kneten. Teig portionieren und über den Nudelaufsatz der Küchenmaschine dünn ausrollen. Mit Semola bestreuen, den Teig aufrollen und von Hand Tagliatelle schneiden. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Pasta 2 Minuten garen.

Für die Sauce:

Salsiccia aus der Haut pellen und in etwas Olivenöl anbraten bis diese schön krümelig ist. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Tomaten einritzen und kurz in heißes Wasser geben, danach abschrecken und häuten. Die gehäuteten Tomaten klein schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln, nach Geschmack mit Fenchelsamen würzen und in der Pfanne mit einer Prise Zucker anschwitzen. Tomaten dazugeben und das Ganze aufkochen. Die frischen Kräuter in einen Teebeutel geben, zubinden und in die Sauce geben. Sauce 20 Minuten köcheln lassen, danach die Kräuter rausnehmen, die Salsiccia hinzugeben und noch kurz mitköcheln lassen.

Mit Salz abschmecken.

Pasta in die Sauce geben und kurz durchschwenken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden.

Pasta in vorgewärmten Tellern anrichten, mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit etwas gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Bernd Demel am 04. November 2024