

Sizilianische Tomaten-Pasta

Für 2 Portionen

200 g Mehl	100 g Semola	1 Ei
7 Eigelb	7 EL Olivenöl	1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark	800 g Kirschtomaten
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Thymian	3 Zweige Basilikum
80 g gehobelter Parmesan	Salz, Pfeffer, Zucker	

Für die Pasta zunächst das Mehl zusammen mit dem Semola, dem Ei, 7 Eigelben, 4 EL Olivenöl und etwas Salz für 10 Minuten zu einem glatten Nudelteig verkneten. Den Nudelteig in Klarsichtfolie gewickelt für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die sizilianische Tomatensoße herstellen.

Dafür die Knoblauchzehen und die rote Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Beides in einem Topf in 3 EL Olivenöl anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben und kurze Zeit mit anschwitzen. Die Kirschtomaten halbieren und gemeinsam mit dem Lorbeerblatt zugeben.

Alle für 30 Minuten bei ganz sanfter Hitze köcheln lassen. Vom Basilikum einige schöne Blätter abzupfen und aufbewahren.

Restliche Basilikum- und Thymianzweige in die Soße geben und mitköcheln lassen.

Die Tomatensoße mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und zum Schluß die Kräuterzweige entfernen. Den Nudelteig in einer Nudelmaschine oder mit dem Rollholz dünn ausrollen und in feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser die Pasta für 4 Minuten al dente garen und abgießen.

Die Pasta in tiefe Teller anrichten, die Tomatensoße darüber geben und mit den Basilikumblättern garnieren. Gehobelten Parmesan separat servieren.

Christoph Rüffer am 06. September 2016