

Selbst gemachte Tagliatelle mit Tomaten-Soße

Für 4 Personen

Nudelteig:

270 g Mehl (405) 30 g Hartweizengrieß 3 Eier
1 Prise Salz Wasser

Soße (für 10 Personen):

3 Dosen (à 400 g) ganze Tomaten 2 EL Tomatenmark 2 Stangen Staudensellerie
1 Bund Frühlingszwiebeln 4 Zehen Knoblauch 2 Chilischoten
3 Schalotten 10 Zweige Petersilie Olivenöl
Salz Zucker 1 Stück Parmesan
1 Zweig Rosmarin

Nudelteig:

Mehl, Hartweizengrieß und Eier mit etwas Wasser (1-2 EL) und 1 Prise Salz auf eine Arbeitsfläche geben und mindestens 5-6 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wer mag, kann den Teig auch zunächst in einer Küchenmaschine herstellen und erst zum Ende hin mit den Händen formen und kneten. Den Nudelteig in Klarsichtfolie einpacken und 30 Minuten an einem kühlen Ort beiseitestellen. Nicht in den Kühlschrank legen.

Den Teig in 2-3 Stücke teilen und auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Ideal ist eine Länge von etwa 20-25 cm und eine Breite von 30-35 cm. Den Teig ringsherum gerade schneiden, dann bemehlen und aufrollen. Das Ende etwas überstehen lassen. Dann in knapp 1 cm dicke Stücke schneiden.

Die Nudeln entrollen, auf einen Teller legen und mit etwas Mehl vermengen, damit sie nicht kleben. Die frischen Nudeln - nach der Fertigstellung der Soße - nur 2-3 Minuten in Salzwasser kochen.

Soße (für 10 Personen):

Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Chili, Schalotten und Sellerie säubern, dann in feine Würfel und Scheiben schneiden. Die Petersilie entblättern und die Stängel ebenfalls in feine Stücke schneiden. Olivenöl in einer hohen Pfanne andünsten und die vorbereiteten Zutaten anbraten, dabei salzen und etwas zuckern.

Tomatenmark hinzufügen, in der Pfanne verteilen und ebenfalls etwas anrösten. Die Dosentomaten dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Wasser in eine der Tomatendosen füllen und zum Sud gießen. 2 EL Olivenöl hinzufügen, dann 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Die Hälfte der Soße aus der Pfanne nehmen und für die nächste Pasta- Mahlzeit in den Kühlschrank stellen oder einfrieren. Die frisch gekochten Tagliatelle tropfnass in die Pfanne geben und vorsichtig mit der Soße vermengen. Petersilienblätter und Rosmarinnadeln sehr fein hacken und über die Pasta streuen.

Tagliatelle in tiefe Teller geben, mit Parmesankäse bestreuen und mit etwas gutem Olivenöl beträufeln.

Rainer Sass am 03. April 2020