

Bandnudeln mit Ratatouille

Für 4 Portionen

Für die Nudeln:

500 g Mehl, 405	4 Eier, M	6 EL Wasser
1 TL Salz	2 EL Olivenöl	

Für das Ratatouille:

2 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln	1 Aubergine, 200 g
2 Zucchini, klein, 250 g	2 Paprika, rot, grün	4 Tomaten
2 Stiele Thymian	1 Stiel Rosmarin	3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	200 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer

Außerdem:

60 g Parmesan

Für den Nudelteig Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine sieben. Eier, 6 EL Wasser und 1 Prise Salz zugeben und alles mit den Knethaken auf niedriger bis mittlerer Stufe zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr klebt.

Gegebenenfalls noch etwas Wasser oder Mehl unterkneten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt, mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Den Nudelteig in 4-6 Portionen teilen. Jeweils eine Portion mit einer Nudelmaschine oder mit einem Rollholz auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn ausrollen. Mit der Nudelmaschine oder mit einem scharfen Messer in breite Bandnudeln schneiden.

Auf einem leicht mit Mehl bestäubten Blech ausbreiten und etwas antrocknen lassen.

Für das Ratatouille Knoblauch und Zwiebeln abziehen. Knoblauch in feine Würfel schneiden. Zwiebeln in Streifen schneiden. Aubergine, Zucchini und Paprika putzen, abbrausen und fein würfeln. Tomaten abbrausen, trockenreiben, die grünen Stielansätze ausschneiden. Tomaten in Stücke schneiden. Kräuter abbrausen und trocken schütteln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten. Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Paprika und Zucchini zugeben und unter Wenden 3 Minuten anbraten. Auberginenwürfel zugeben und mit anbraten. Tomaten zugeben und Wasser oder Brühe angießen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen.

Ratatouille bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren zugedeckt 25 Minuten schmoren, bis das Gemüse weich gegart ist.

Für die Nudeln reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Die Nudeln darin 3-4 Minuten garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Übriges Olivenöl überträufeln und alles vorsichtig durchmischen.

Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln auf vorgewärmten Tellern verteilen, mit jeweils etwas Ratatouille toppen. Käse mit einem Sparschäler in Spänen darüber hobeln und alles servieren.

Martin Gehrlein am 16. August 2026