

Frisch gekocht
Montag, 21. März 2016



Rezept von Paul Ivic

Brennnesselnudeln mit Arrabiata

45 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig: 130 g Brennnesselblätter (Stängel für Brennnesselfond zum Nudelkochen verwenden), 350 g griffiges Weizenmehl, 70 g Hartweizengrieß, 1/2 TL Meersalz, 4 Bio-Eier (Größe M).

Für die Sauce Arrabiata: 400 g Tomaten, 1 Zehe Knoblauchzehen, 1 Schalotte, 1/2 Chilischote, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, junge Brennnesselblätter, frisch geriebener Parmesan.

Zubereitung

Die Brennnesselblätter kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen und auswringen, danach die Blätter im Mixer sehr fein pürieren.

Das Mehl und den Hartweizengrieß mit dem Salz vermengen. Das Brennnesselpüree und die Eier verquirlen und in das Mehl einarbeiten. Den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Danach mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und in dickere Bandnudeln schneiden. Für die Sauce Arrabiata die Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, dabei den austretenden Saft und das Kerngehäuse auffangen und mit dem Stabmixer zu einer Sauce mixen. In einem Topf fein geschnittenen Knoblauch und Schalotten in Olivenöl glasig andünsten. Tomatenwürfel zugeben und mit der Tomatensauce aufgießen. Etwas Chili hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 15 Minuten bei geringer Hitze zugedeckt garen.

Die Nudeln in gut gesalzenem Brennnesselwasser (Brennnesselstängel mitkochen) kochen, danach abgießen, in etwas Olivenöl schwenken und auf Tellern mit der Sauce anrichten. Mit jungen Brennnesselblättern und Parmesan servieren.