

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Hausgemachte Pasta mit Sauce Provençale

1 Stunde (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Pasta: 125 g Bio-Weizen-Vollkornmehl, 125 g Hartweizengrieß, 1-2 Eier, 4 Eidotter, 1 EL Olivenöl, Salz.

Für die Sauce Provençale: 10 reife Bio-Tomaten, 3 Schalotten, 1 Zehe Knoblauch; je 2 TL frisch gehackter Thymian, Rosmarin, Oregano und Basilikum, Schnittlauch, Olivenöl, 50 ml weißer Portwein, 2 EL entkernte Oliven, Meersalz, Pfeffer, Zucker.

Außerdem: einige Kirschtomaten an der Rispe, Olivenöl, Butter, Parmesan, Thymian, Basilikum zum Garnieren.

Zubereitung

Für den Nudelteig Mehl, Salz und Grieß auf einer sauberen Arbeitsfläche häufen und in der Mitte eine Mulde drücken. Eier und Eidotter hinzufügen und die Masse mit den Händen zu einem glatten und elastischen Teig kneten (oder den Teig in einer Rührmaschine verkneten). In Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Teig in 4 Portionen teilen, flach drücken und mit dem größten Walzenabstand durch die Nudelmaschine drehen. Einmal quer falten und wieder durch die Maschine drehen. Mehrmals wiederholen, bis ein glattes und geschmeidiges Teigblatt entstanden ist.

Teig von beiden Seiten mit Mehl stauben fünf bis sechs Mal durchdrehen, dabei den Walzenabstand immer weiter verringern. Nudelblätter auf 1-2 mm Stärke ausrollen und in die gewünschte Größe schneiden. In Salzwasser bissfest kochen, danach durch ein Sieb abgießen. Mit etwas Olivenöl vermengen, um ein Verkleben der Teigblätter zu vermeiden. Die Kirschtomaten an der Rispe leicht einschneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl, Butter und Thymian 10-15 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt schmoren.

Für die Sauce 5 Tomaten entkernen und die Tomatenspalten in 5 mm-Würfel schneiden. Die restlichen Tomaten in Spalten schneiden, mit den Tomatenkernen fein mixen und durch ein Sieb passieren. Schalotten und Knoblauch schälen und feinkwürfelig schneiden. Mit Rosmarin und Thymian in wenig Olivenöl anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Tomatenpüree begeben, aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Oliven in grobe Stücke schneiden und mit den Tomatenwürfeln und den restlichen gehackten Kräutern in die Sauce geben. Mit etwas Meersalz, Pfeffer und eventuell auch Zucker abschmecken.

Pasta in tiefen Tellern anrichten, die Sauce mit den geschmorten Cocktailtomaten großzügig darauf verteilen, mit Parmesan und Basilikum bestreut servieren.