

# Schwarze Tagliatelle mit Kürbis-Thunfisch-Tomaten-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

200 g Mehl (Type 00)	100 g feiner Hartweizengries	3 Eier
10 g Sepiatinte	2 EL Olivenöl	1 TL Salz

**Für die Sauce:**

150 g frischer Thunfisch	200 g Hokkaidokürbis	400 g Strauchtomaten
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	25 g Parmesan
1 EL Zucker	1 Prise Cayennepfeffer	Salz

schwarzer Pfeffer

Die Zutaten für den Nudelteig vermengen und mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verkneten. Diesen kurz ruhen lassen.

Für die Sauce den Kürbis vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und halbieren. Die Stielansätze und die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Mit dem Kürbis in einen Topf geben.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zu den Tomaten und dem Kürbis geben, den Zucker, einen gehäuften Teelöffel Salz und den Cayennepfeffer unterrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln.

Alles mit dem Pürierstab pürieren.

Den Thunfisch in Stücke schneiden und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Einen Topf für die Nudeln aufstellen, das Wasser gut salzen und etwas Olivenöl hineingeben. Die Nudeln mit der Nudelwalze ausrollen und Tagliatelle daraus schneiden. Die Nudeln bissfest garen. Die Nudeln zu der Sauce geben und den Parmesan reiben.

Die selbstgemachten Tagliatelle mit Kürbis-Thunfisch-Tomatensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schmelzer am 09. März 2015