

## Anellini alla Pecorara

### Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Karotte	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 Aubergine	6 Cocktailtomaten
2 Eier	250 g Mehl	100 g Ricotta, Schaf
3 EL Pecorino	100 ml Olivenöl	Salz

Das Mehl auf ein Holzbrett sieben und in die Mitte eine Mulde bilden. Die Eier, eine Prise Salz und einen Esslöffel Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen kurz ruhen lassen. Die Paprika halbieren, entkernen und von Scheidewänden befreien. Die Aubergine von den Enden befreien und gemeinsam mit der Paprika in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in zwei Pfannen erhitzen und das Gemüse separat darin anbraten. Die Zwiebel abziehen, die Karotte schälen, beides sehr klein schneiden und zusammen in reichlich Öl anbraten. Die Cocktailtomaten waschen, den Stiel entfernen und vierteln. Anschließend zu den Zwiebeln geben, das Ganze leicht salzen und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Den Pecorino reiben. Den Nudelteig mehrmals durch eine Nudelmaschine walzen, bis er weich und glatt ist. Einen Topf mit Salzwasser und einem Esslöffel Öl aufsetzen. Kleine Scheiben vom Nudelteig schneiden und in lange „Würste“ rollen. Anschließend in fünf zentimetergroße Stücke schneiden, diese zu einem Ring formen und an den Enden zusammendrücken. Die Nudeln im Wasser etwa fünf Minuten kochen. Die gebratenen Zucchini und Auberginen zu den Cocktailtomaten und den Zwiebeln geben, die Nudeln mit einer Kelle aus dem Wasser heben und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze gut vermengen, auf Tellern anrichten und mit dem Pecorino und dem Ricotta garnieren.

Tina Trippens am 29. November 2010