

Selbstgemachte Bandnudeln alla puttanesca

Für 2 Personen

600 g Cocktailtomaten	200 g schwarze Oliven	5 EL Kapern
8 Anchovis	2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
2 Eier	2 getrocknete, rote Chilischoten	200 g Mehl
Mehl	2 Bund Basilikum	1 TL Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Für die Pasta das Mehl, die Eier, das Olivenöl und eine Prise Salz solange verkneten, bis ein fester Teig entstanden ist. Anschließend in Frischhaltefolie einschlagen und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Pastateig wieder aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Nudelmaschine eine Nudelplatte daraus herstellen, indem man den Teig mit der breitesten Einstellung der Nudelwalze walzt, ihn immer wieder faltet und neu einlegt. Bei Bedarf den Teig immer wieder mit Mehl bestäuben. Anschließend die Nudelbahn mit einem Messer zu Bandnudeln schneiden und kurz aufhängen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und fein hacken. Eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Chilischoten im Ganzen in die Pfanne geben und anschwitzen. Die Cocktailtomaten halbieren und mit in die Pfanne geben. Die Anchovis klein schneiden. Anschließend die Kapern, die Anchovis und die Oliven dazugeben und vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Basilikum zupfen, fein hacken und kurz vor dem Servieren unter die Soße geben. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Bandnudeln ca. zwei Minuten bissfest kochen. Anschließend die Nudeln abgießen und kurz in der Soße schwenken. Die selbstgemachten Bandnudeln mit der Tomatensoße auf Tellern anrichten und servieren.

Nina Thimm am 14. März 2011