

Tagliatelle mit Anchovis, Oliven, Tomaten und Kapern

Für 2 Personen

500 g Mehl	60 g Semmelbrösel	2 Eier
4 Tomaten	100 g schwarze Oliven	2 EL Kapern
1 Glas Anchovis	2 Knoblauch	1 Bund glatte Petersilie
30 g Parmesan	100 Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Aus dem Mehl, den Eiern und Salz einen Nudelteig kneten, ihn in Folie einpacken und 15 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Semmelbrösel darin anbräunen und wieder aus der Pfanne nehmen. Anschließend den Knoblauch abziehen, kleinhacken und mit den Anchovis 30 Sekunden in der Pfanne anschwitzen. Die Tomaten und die Kapern waschen, kleinschneiden, ebenfalls in die Pfanne geben und kurz köcheln lassen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Den Nudelteig ausrollen und durch die Nudelmaschine drehen, sodass Tagliatelle entstehen. Die Tagliatelle im sprudelnden Wasser etwa drei Minuten kochen, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Die Tagliatelle mit den Sardellen, den Oliven, den Tomaten und den Kapern vermischen, auf einem Teller anrichten und servieren.

Michael Brüning am 10. Oktober 2011