

Selbstgemachte Pasta aglio e olio

Für zwei Personen

4 Knoblauchzehen	4 Tomaten	1 rote Chilischote
1/4 Bund glatte Petersilie	4 Eier	300 g Mehl
75 ml trockener Weißwein	Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer

Aus den Eiern und dem Mehl einen Teig herstellen. Einen Schuss Olivenöl und etwas Salz zugeben und gut vermengen. Den Teig in Folie wickeln und ruhen lassen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote entkernen und in Ringe schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vom Strunk befreien und in kleine Stücke schneiden. Reichlich Olivenöl erhitzen und den Knoblauch anbraten. Die Chili und die Tomaten zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze leicht einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Teig ausrollen und durch die Nudelmaschine geben. Anschließend in Salzwasser bissfest garen. Die Nudeln abgießen. Etwas Butter erhitzen, die Petersilie hineingeben und die Nudeln darin schwenken. Die Nudeln auf Tellern anrichten, mit Sauce begießen und servieren.

Karl Jobst am 21. März 2013