

# Tomaten-Tagliatelle, Pesto, Pinien-Kerne, Ofen-Tomaten

## Für zwei Personen

### Für die Tagliatelle:

200 g Weizenmehl	2 Eier	2 EL Tomatenmark
100 ml Sahne	Olivenöl, Wasser	Salz

### Für die Ofentomaten:

400 g Cherrytomaten	Salz, Pfeffer
---------------------	---------------

### Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	50 g Pinienkerne
100 g Parmesan	200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

50 g Parmesan	50 g Pinienkerne
---------------	------------------

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf für die Nudeln zum Kochen bringen. Das Mehl, die Eier, das Tomatenmark und das Olivenöl mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis es keine Klumpen mehr gibt. Danach von Hand kneten, bis der Teig eine homogene Masse ergibt, je nach Konsistenz beziehungsweise Trockenheit einige Tropfen Wasser beimengen. Den fertigen Nudelteig in Klarsichtfolie einwickeln und für einige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Cherrytomaten waschen, trocken tupfen, kreuzförmig einritzen und nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Salzen, pfeffern und im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene etwa 20 Minuten garen lassen. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen, die Klarsichtfolie entfernen und den Teig mit einem Nudelholz ausrollen. Anschließend durch eine Nudelmaschine geben, bis er etwa einen Millimeter dick ist. Den Teigplatten einrollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden, sodass Tagliatellen entstehen. Die Nudeln in das siedende Salzwasser geben und al dente kochen. Für das Pesto die Blätter vom Basilikum zupfen, waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Basilikum, sowie den Knoblauch zusammen mit den Pinienkernen, dem Olivenöl sowie dem Salz pürieren. Den Parmesan fein reiben und unter das Pesto rühren. Die Nudeln zusammen mit dem Pesto in einer Pfanne erhitzen und mit der Sahne abschmecken. Die restlichen Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun anrösten. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen. Die Tomatentagliatelle zusammen mit den Tomaten auf einem Teller anrichten. Die Pinienkerne sowie den Parmesan darüber geben und servieren.

Vanessa Hansen am 18. August 2014