

# Zucchini-Sahne-Tagliatelle mit Kirschtomaten, Pecorino

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

125 g Mehl (Typ 405)      125 g Hartweizengrieß      1 Ei

**Für die Gemüsesauce:**

1 Zucchini	8 Kirschtomaten	1 rote Zwiebel
200 g Pecorino	200 g Sahne	2 Stängel Rosmarin
5 Stängel Basilikum	50 ml Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Für den Teig, das Mehl und den Grieß in einer Schüssel vermengen. Ein Ei aufschlagen und hinzugeben. Alles mit dem Knethacken durchrühren. Ab und zu ein wenig Wasser hinzufügen. Anschließend den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen. Für die Sauce die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Die Zucchini waschen und reiben. Anschließend zur Zwiebel hinzufügen. Alles anbraten, dann ein wenig Wasser hinzufügen. In der Zwischenzeit das Basilikum waschen und fein hacken und den Pecorino in eine Schüssel reiben. Beides beiseite stellen. Nach einigen Minuten die Hitze reduzieren und die Sahne zur Sauce hinzufügen. Beiseite stellen. Die Tomaten waschen, schneiden und in einer separaten Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Mit Rosmarin, Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Anschließend ebenfalls beiseite stellen. Nun den Nudelteig aus der Folie nehmen und gut durchkneten. Eventuell etwas Olivenöl hinzufügen. Anschließend mehrmals durch die Nudelmaschine geben, bis er dünn genug ist. Anschließend mit einem Messer die Tagliatelle in Streifen schneiden und zwei bis drei Minuten kochen. Nun die Sauce erneut erhitzen und den Pecorino sowie das Basilikum hinzufügen. Anschließend die Nudeln mit der Sauce vermischen. Die Nudeln auf einem Teller anrichten, die Kirschtomaten hinzufügen und das ganze mit Basilikum dekorieren. Servieren.

Lydia Schwarzer am 15. September 2014