

Selbstgemachte Pappardelle mit Paprika-Soße

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

2 Eier	150 g Mehl	30 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Sauce:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	50 g Parmesan	1 EL Mascarpone
1 EL Balsamico-Essig	1 Bund glatte Petersilie	natives Olivenöl

Meersalz, Pfeffer

Für den Nudelteig die Eier mit dem Olivenöl und etwas Salz miteinander vermengen. Das Mehl und den Hartweizengrieß dazugeben und den Teig kneten, bis er eine geschmeidige Konsistenz hat. Anschließend 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Sauce die Paprikas entkernen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Pfanne geben. Die Paprikastücke etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze weich dünsten lassen. Währenddessen die Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben schneiden und unter die Paprikastücke mengen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Großteil der Petersilie fein hacken. Den Knoblauch und die Petersilie zu dem Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Essig dazugeben und kurz aufkochen lassen. Den Parmesan fein reiben und mit der Mascarpone ebenfalls in die Pfanne geben. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Sauce ziehen lassen. Anschließend den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa drei Millimeter dünn ausrollen. Nun den Teig mit dem Messer in Pappardelle schneiden. Die Nudeln in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser drei Minuten kochen lassen, in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Pappardelle mit der Paprikasauce auf Tellern anrichten, mit der restlichen Petersilie garnieren und servieren.

Leon Accurso am 24. November 2014