

Tagliatelle all'arrabbiata, Oliven, Kapern, Pflücksalat

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

175 g Weizenmehl 2 Eier 2 EL Olivenöl

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Sauce:

1 Dose geschälte Tomaten 1 Zwiebel 50 g schwarze, grüne Oliven

1 EL Kapern 1 Knoblauchzehe 50 g Parmesan

1 Chilischote 2 Stängel Oregano Olivenöl

Zucker Salz Pfeffer

Für den Pflücksalat:

80 g gemischter Pflücksalat 8 Cocktailtomaten $\frac{1}{4}$ Salatgurke

$\frac{1}{2}$ Kasten Kresse 60 g Mayonnaise 50 g Dickmilch

150 g Joghurt (1,5 %) 1 EL Ketchup 1 TL Agavendicksaft

Salz

Pfeffer

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Eier, Olivenöl und einen Teelöffel Wasser dazugeben und vermengen. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie verpacken und für etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Oregano waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und klein schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und ebenfalls hinzugeben. Kapern, Oliven, Oregano und Chili im Anschluss dazugeben. Dosentomaten in den Topf geben und 15 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Gurke und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Pflücksalat ebenfalls waschen und trocken schleudern und mit Gurke und Tomate vermengen. Mayonnaise, Dickmilch, Joghurt, Ketchup und Agavendicksaft zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing in einer Sauciere anrichten und mit Kresse garnieren.

Nudelteig dünn ausrollen und mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Anschließend für etwa drei Minuten in Salzwasser garen und abgießen.

Die Tagliatelle all'arrabbiata mit Oliven, Kapern auf Tellern anrichten, etwas Parmesan darüber reiben und mit dem gemischten Pflücksalat und dem Dressing servieren.

Xandra Bauer am 26. Oktober 2015