

# Tagliatelle nero all` arrabbiata

## **Für zwei Personen**

### **Für die Nudeln:**

100 g doppelgriffiges Mehl      3 Eier, Eigelb      3 TL Sepia-Tinte  
Salz

### **Für die Sauce:**

2 Ochsenherztomaten      4 bunte Cocktailtomaten      4 Frühlingszwiebeln  
4 Knoblauchzehen      2 EL grüner Tabasco      2 EL Tomatenmark  
1 Bund glatte Petersilie      50 ml Olivenöl      Salz, Pfeffer

### **Für die Garnitur:**

50 g getr. Blauschimmelkäse

### **Für die Nudeln:**

Die Eier trennen. Mehl und Eigelb in einer Schüssel mit 1 TL Sepia-Tinte und Salz zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei Bahnen auswallen. Die Nudelplatten in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser und der übrigen Sepiatinte ca. 3 Minuten bissfest garen.

### **Für die Sauce:**

Die Tomaten waschen, trocknen, vom Strunk befreien und in feine Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Tomaten mit der Hälfte des Knoblauchs, Tabasco, Petersilie und etwas Öl in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer marinieren.

In einer Pfanne wenig Olivenöl erhitzen, das Tomatenmark mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln darin anrösten.

Die marinierten Tomaten dazugeben und etwa 15 Minuten auf schwacher Hitze erhitzen.

### **Für die Garnitur:**

Den Käse mit einem Parmesanhobel fein hobeln.

Die Tagliatelle nero all`arrabbiata auf Tellern anrichten, mit Blauschimmelkäse garnieren und servieren.

Andreas Brucksch am 12. Juli 2017