

Toskanische Pasta mit Kirschtomaten-Knoblauch-Soße

Für zwei Personen

Für die Pasta:

150 g Hartweizengrieß 1 EL Mehl Salz

Für die Sauce:

5 große Knoblauchzehen 15 Kirschtomaten 1 Bund glatte Petersilie
Olivenöl Salz

Für die Garnitur:

50 g Parmesan 4 Kirschtomaten Olivenöl. Zum Beträufeln

Für die Pasta:

Den Hartweizengrieß mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und nach und nach ca. 60 ml Wasser dazugeben und verkneten, bis ein fester Teig entsteht je trockener, desto besser. Diesen dann erneut auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kneten, bis er glatt und seidig ist. In zwei Teile trennen und jede Hälfte zu einer ca. 2 cm dicken Wurst rollen.

Diese in ca. 3 cm lange Stücke trennen und jedes von diesen erneut zu einem Picio rollen diese sollten etwa so lang sein wie ein Spaghetto, jedoch deutlich dicker. Die Pici müssen ca. 10-15 Minuten in Salzwasser kochen. Sie müssen am Ende außen weich, im Kern aber noch bissfest sein.

Für die Sauce:

Knoblauch abziehen, Kirschtomaten waschen und halbieren. Das Öl in der Pfanne erhitzen, die ganzen Knoblauch darin kurz anbraten, bis sie gelblich sind und Kirschtomaten dazugeben. Kräftig salzen, kurz sehr stark brutzeln lassen und dann bedecken und die Hitze reduzieren.

Während Sauce köchelt, Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter von den Stängeln trennen und nur die Blätter mit einem Wiegemesser ganz fein hacken. Wenn die Sauce fast fertig ist, den Großteil der Petersilie (nicht alles) dazugeben und vermengen.

Mit der Sauce beginnt man, sobald die Nudeln im Wasser sind. Alternativ kann man bereits vorher die gewaschenen und halbierten Kirschtomaten sowie die geschälten ganzen Knoblauchzehen mit etwas Öl und viel Salz in die Pfanne geben, jedoch noch nicht erhitzen, sondern den Tomatensaft austreten lassen. So geht es nachher schneller, da diese kalte Sauce nur noch kurz erhitzt werden muss.

Wenn die Nudeln fast fertig sind, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in die Pfanne zur Sauce geben. Nudeln mit Sauce verrühren und noch 1-2 Minuten in dieser kochen lassen, damit die Nudeln die Sauce absorbieren. Ggf. etwas von dem Kochwasser dazugeben, falls es zu trocken wird.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Kirschtomaten für 1-2 Minuten im Nudelwasser kochen, so dass die Haut aufplatzt. Mit Olivenöl beträufeln.

Nudeln als eine Art Nest mit Hilfe einer Zange auf Tellern anrichten.

Sauce darüber geben. Parmesan und restliche Petersilie darüber streuen, mit einem Schuss Olivenöl und jeweils zwei Kirschtomaten als Dekoration garniert servieren.

David Eibeck am 21. April 2022