

Fettuccine mit Tomatensauce, Orange und Minze

Für zwei Personen

Für die Linguine:

400 g Hartweizenmehl 1 EL Olivenöl Salz

Für die Sauce:

1 große Fleischtomate 6 EL passierte Tomaten 2 dünne Scheiben Roggenbrot

1 kleine Zwiebel 2 EL Tomatenmark 40 ml Rotwein

$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver 1 Prise Zucker $\frac{1}{4}$ TL Salz

Olivenöl

Für die Beilage:

1 Orange, Abrieb, Fleisch $\frac{1}{2}$ Chilischote 1 Handvoll Minze

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

Für die Linguine:

Das Mehl mit 200 ml Wasser und Öl in eine Rührmaschine geben bis ein klumpiger Teig entsteht. Diesen nochmals mit der Hand durchkneten und für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Teig ausrollen und durch die Nudelmaschine laufen lassen und mit Hilfe eines Linguine-Aufsatzes in Form bringen. Im Salzwasser gar kochen.

Eine Tasse Nudelwasser für die Sauce beiseitestellen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und würfeln. Fleischtomate würfeln. Brot grob zerbröseln. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Tomatenwürfel, Brot, Salz, Zucker, Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben und 1 Minute durchschwenken. Mit Rotwein ablöschen. Passierte Tomaten und Nudelwasser dazugeben und alles 4 Minuten köcheln lassen.

Für die Beilage:

Von der Orange einen Teelöffel Schale abreiben, anschließend halbieren und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Chilischote in feine Ringe schneiden. Minze und Petersilie fein hacken. Alles unter die Sauce heben und schnell servieren.

Selina Hofmann am 03. August 2023