

Cavatelli in Knoblauch-Joghurt-Soße mit Ofen-Tomaten

Für zwei Personen

Für die Cavatelli:

200 g Semola di Grano Duro Mehl 1 Prise Salz

Für die Sauce:

200 g griech. Joghurt 1 Ei 1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver $\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel $\frac{1}{4}$ TL gemahl. Ras el-Hanout
 $\frac{1}{4}$ TL gemahl. Kurkuma Salz Pfeffer

Für den kalten Joghurt:

150 g kalter griech. Joghurt 1 Zitrone, Abrieb 1 Prise Meersalz

Für die Tomaten:

175 g Kirschtomaten 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone, Abrieb
2 Zweige Thymian 2 Stängel Oregano $\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmelsamen
 $\frac{1}{4}$ TL Zucker 1,5 EL Olivenöl $\frac{1}{4}$ TL Meersalz
Pfeffer

Für das Öl: 1 Bund Koriander 100 ml Olivenöl

Für die Garnitur: 30 g Pinienkerne $\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken

Für die Cavatelli: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Mehl in eine Schüssel geben und das Salz darin vermengen. 90 ml Wasser hinzugeben und mit den Fingern zu einem Teig kneten. Auf der Arbeitsfläche ca. 10 Minuten kneten. Mit der Schüssel abdecken und ca.

10 Minuten ruhen lassen. Eine längliche ca. fingerdicke Rolle aus dem Teig formen. Wiederum ca. ein fingerbreites Stückchen davon abschneiden. Die Teigstücke mit dem Daumen von hinten gegen eine Parmesanreibe drücken, damit ein schönes genobbttes Muster entsteht.

Salzwasser erhitzen und Cavatelli ca. 8-10 Minuten al dente kochen.

Für die Sauce: Ei trennen und Eigelb mit dem Joghurt verrühren. Paprikapulver, Kreuzkümmel, Ras el-Hanout und Kurkuma hineinrühren. Knoblauch abziehen und in die Sauce hineinpressen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die fertige Pasta direkt aus dem Kochwasser mit einem Schaumlöffel in die Joghurtsauce geben und umrühren.

Für den kalten Joghurt: Joghurt mit Salz und Zitronenabrieb verrühren.

Für die Tomaten: Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Zitronenschale abreiben. Tomaten mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Zucker, Knoblauch, Thymian, Oregano und $\frac{1}{4}$ TL Zitronenabrieb vermengen. Meersalz und Pfeffer zugeben und in eine feuerfeste Auflaufform geben. 20 Minuten im Ofen rösten. Dann die Grillfunktion des Backofens einschalten und nochmal 6-8 Minuten grillen. Die heißen Tomaten mitsamt dem entstandenen Sud über die Nudeln und den kalten Joghurt geben.

Für das Öl: Koriander und Olivenöl zusammen mixen.

Für die Garnitur: Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne leicht Gold anrösten.

Den kalten Joghurt auf die Teller streichen. Nudeln mit Sauce darauf geben und mit Chiliflocken und Pinienkernen garniert servieren.

Anton Schweizer am 18. Oktober 2023