

# Selbstgemachte Tagliatelle mit Knoblauch-Gambas

## Für 2 Personen

200 g Gambas, Schale, Kopf	8 Cocktailtomaten	4 Tomaten, getrocknet
1 Bund Rucola	3 Zehen Knoblauch	4 Eier
1 EL Tomatenmark	3 EL Balsamico-Essig, schwarz	2500 g Mehl
50 g Weichweizengrieß	6 EL Olivenöl	2 TL Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Salzwasser für die Tagliatelle zum Kochen bringen. Drei Eier trennen und das Eigelb mit dem übrigen Ei, dem Mehl, dem Weichweizengrieß, einem Esslöffel Olivenöl, Salz und dem Tomatenmark vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Alufolie kurz im Gefrierfach ruhen lassen. Den Teig ausrollen und dann zu Tagliatelle zuschneiden. Die Nudeln kurz antrocknen lassen und dann für zwei Minuten im kochenden Wasser gar kochen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken und das restliche Olivenöl erhitzen. Die Gambas von Kopf und Schwanz befreien, am Rücken längs einritzen und den Darm entfernen. Anschließend waschen, trocken tupfen und in der Pfanne mit den getrockneten Tomaten zwei Minuten anbraten. Den Knoblauch und die Cocktailtomaten hinzufügen und ebenfalls leicht anbraten. Das Ganze mit dem Balsamico-Essig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Nudeln abgießen, in die Pfanne zu den Gambas geben und kurz darin wenden. Den Rucola waschen, trocken schleudern und unter die Nudeln heben. Anschließend die Tagliatelle auf Tellern anrichten.

Mirja Hammer am 05. September 2009