

Schwarze Tintenfisch-Pasta mit Tomaten und Weißwein

Für 2 Personen

| | | |
|------------------------|----------------------------|-------------------|
| 375 g Tintenfischtuben | 2 große Tomaten | 2 kleine Zwiebeln |
| 1 Zitrone | 1/2 Bund glatte Petersilie | 2 Knoblauchzehen |
| 1 rote Chilischote | 200 g Mehl | 2 Eier |
| 8 g Sepiatinte | 200 ml Weißwein, trocken | 2 EL Olivenöl |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen, entkernen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen zupfen und grob hacken. Die Eier aufschlagen und mit dem Mehl, zwei Esslöffeln Olivenöl und der Sepiatinte gut vermengen und kneten. Anschließend in einem feuchten Tuch 15 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Den Tintenfisch gut waschen, die Chitinplatten herausziehen und alle Häute gründlich entfernen. Anschließend die Tuben kalt abspülen, der Länge nach aufschneiden, trockentupfen und auf der Innenseite rautenförmig einritzen. Den Tintenfisch in die Pfanne geben und bei starker Hitze kurz scharf anbraten. Salzwasser erhitzen. Den Nudelteig etwa drei Millimeter dünn ausrollen und in beliebig dicke Streifen schneiden. Die Pasta im Salzwasser fünf Minuten kochen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und Chili in die Pfanne geben und kurz mit anbraten. Den Weißwein einrühren, die Tomaten dazugeben und bei mittlerer Hitze weitere zwei Minuten kochen lassen. Die Nudeln in einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Anschließend mit der Petersilie in die Tintenfisch-Pfanne geben und gut mischen. Die Tintenfisch-Pasta auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Jürgen Grammes am 25. Januar 2012