

Sepien auf maltesische Art mit Tagliatelle

Für zwei Personen

Für die Sepien:

10 Sepia-Tuben	1 Zitrone	3 Fleischtomaten
5 Cherrytomaten	200 g passierte Tomaten	5 schwarze Oliven
50 g Sardellen	15 Kapern	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	Butter	250 ml trockener Weißwein
1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tagliatelle:

2 Eier	200 g Hartweizengrieß	1 TL schwarze Olivenpaste
Salz		

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Die Sepia-Tuben waschen, trockentupfen und das Rückgrat entfernen.

Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Sepien mit Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne mit Butter und Olivenöl ca. 10 Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen.

Fleischtomaten für ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, enthäuten, Strunk entfernen und klein schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Tomatenwürfel, passierte Tomaten, Oliven, Kapern sowie Cherrytomaten in die Pfanne geben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie und Sardellen in die Pfanne geben und unterheben.

Für die Tagliatelle:

Eier, Hartweizengrieß, Olivenpaste und eine Prise Salz zu einem glatten Nudelteig verarbeiten. Kurz ruhen lassen. Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Zum Schluss den Teig durch einen Schneidaufsatz geben und in reichlich Salzwasser garen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annette Klever am 17. Februar 2020