Selbstgemachte Tagliatelle mit Moscardini

Für zwei Personen

Für die Pasta:

4 Eier	300 g Hartweizenmehl	

Für die Moscardini:

200 g kleine Moscardini	300 g Cherry-Strauchtomaten	2 Karotten
2 Schalotten	1 Staudensellerie	3 Knoblauchzehen
1 Chilischote	200 ml trockener Weißwein	1 Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Pasta:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Mehl und Eier (ca. 1 Ei auf 100 g Mehl) vermengen. Kneten, bis eine homogene Teigmasse entstanden ist. Teig in Frischhaltefolie 10 Minuten stehen lassen.

Teig mit der Nudelmaschine auf ca. 2 mm walzen und Tagliatelle herstellen. Diese mit Mehl bestäuben, um Verkleben zu vermeiden.

Tagliatelle im Salzwasser ca. 2-3 Minuten al dente kochen. Pasta zur Sauce geben und vermengen.

Für die Moscardini mit Sauce:

Moscardini waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Moscardini darin ca. 2 Minuten scharf anbraten und anschließend aus der Pfanne entfernen.

Karotte waschen, trockentupfen, von Enden befreien und in möglichst feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln.

Staudensellerie putzen, vom Strunk befreien und klein schneiden.

Knoblauch abziehen und hacken. Tomaten schälen und Strunk entfernen.

Karotte, Sellerie, Knoblauch und Tomate im Bratensatz der Moscardini anbraten. Schalotten dazugeben. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, mit Weißwein ablöschen. 3 Minuten vor Fertigstellung Moscardini zur Sauce geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und in die Sauce geben. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Sauce je nach Geschmack mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simon Cilia am 21. September 2020