

Spaghetti mit Calamaretti, Honig-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei	150-200 g Semola	Semola
1 TL Speiseöl	1 Prise Salz	

Für die Calamaretti:

250 g Calamaretti	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft, Abrieb	3 Zweige glatte Petersilie	4 EL Olivenöl
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

10 kleine Honigtomaten	$\frac{1}{2}$ Salzzitrone	1 Schalotte
1 Zitrone, Saft	1 Limette, Zeste	1 EL Sahne
1 TL Honig	1 TL Senf	1 TL Limoncello
1 TL Weißweinessig	4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Teig:

Das Semola in einer Schüssel mit Salz, Öl, Ei und etwas Wasser gut kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In eine Folie hüllen und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine zu Spagetti ausrollen.

Für die Calamaretti:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden.

Petersilie waschen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden.

Calamaretti-Tuben in Streifen schneiden und in Olivenöl ca. $\frac{1}{2}$ Minute von jeder Seite anbraten, Knoblauch, Zwiebeln und Chili dazugeben und ca. 1 Minute mitbraten.

Spaghetti und Petersilie in die Pfanne dazugeben und gut durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Für den Salat:

Tomaten halbieren. Salzzitrone in kleine Stücke schneiden, Schalotte abziehen und in dünne Ringe schneiden und mit Salz, Pfeffer, Öl, Limoncello, Weißweinessig, Senf und Honig vermischen. Mit Sahne und Zitronensaft abschmecken. Das Dressing mit den Tomaten und Zitronen mischen und mit etwas Limettenezeste verfeinern.

Anemone Vogels am 14. August 2024