

Selbstgemachte Pasta mit Cabanossi, Oliven, Tomatenjus

Für 2 Personen

200 g Cabanossi	100 g Kalamata Oliven	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	150 g passierte Tomaten	8 getrocknete Tomaten
50 g Parmesan	3 Eier	1 Muskatnuss
1 Bund Basilikum	100 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond
50 ml Balsamicoessig	250 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Für den Nudelteig die Eier, das Mehl, den Hartweizengrieß, 100 Milliliter Olivenöl, einer Prise, Salz, Pfeffer und ein wenig geriebenen Muskat miteinander vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Anschließend kurz ruhen lassen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Schalotte glasig andünsten. Mit dem Weißwein und Gemüsefond ablöschen und reduzieren lassen. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und zusammen mit den passierten Tomaten zu der Soße geben. Die Cabanossi in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Cabanossi darin anbraten. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Beides unter die Soße heben. Mit Salz, Pfeffer, Balsamicoessig und einer Prise Zucker abschmecken. Den Nudelteig ausrollen und durch die Nudelmaschine geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend in Salzwasser gar kochen. Die Nudeln abgießen und auf Teller geben. Die Soße auf den Nudeln verteilen. Den Parmesan reiben, über die Nudeln geben und servieren.

Martin Diedrich am 31. Januar 2011