

# Spanische Chorizo-Honig-Pasta

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

2 Eier                                      200 g glattes Mehl      1 EL Olivenöl

**Für die Sauce:**

100 g Chorizo                              5 Tomaten                              1 Cherrytomate

1 Zehe Knoblauch                              1 Zwiebel                              1 rote Chili

2 EL Honig                                      1 EL Tomatenmark      Sonnenblumenöl

Olivenöl                                      Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser für die Pasta aufsetzen. Das Mehl, die Eier und das Olivenöl vermengen und zu einem Nudelteig kneten. Den Teig zwei bis drei Minuten ruhen lassen und anschließend mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, antrocknen lassen und in schmale Streifen schneiden. Die Nudeln für circa vier Minuten in das kochende Salzwasser geben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und zusammen mit der Chilischote in feine Würfel schneiden. Die Chorizo aus der Haut lösen und ebenfalls würfeln. Die Tomaten waschen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Tomatenmark darin leicht anbraten und den Honig dazu geben. Unter Rühren die Chorizo-Stücke in die Pfanne geben und anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben. Zum Schluss die Tomaten in die Pfanne geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Nudeln mit in die Pfanne geben, alles durchmengen und kurz scharf anbraten. Die spanische Chorizo-Honig-Pasta auf Tellern anrichten und mit der Cherrytomate garnieren.

Wencke Dieken am 14. Juli 2014