

# Spirelli mit mediterraner Soße

## Für zwei Personen

### Für die Pasta:

100 g Mehl Type 405	1 Ei	1 Stück Butter
1 TL Olivenöl	1 frische Kurkumaknolle	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Jagdwurst	2 türkische Paprika	2 Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	1 EL Tomatenmark
400 g passierte Tomaten	1 EL Johannisbeer-Marmelade	Balsamico-Essig
1 Zweig Basilikum	1 Zweig Thymian	1 Zweig Petersilie
½ TL Paprikapulver	½ TL Tschubritza	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Pasta:

Das Mehl in eine Schüssel geben, Ei und Öl in die Mitte hinzugeben und alles mit einer Gabel vermischen, sodass ein krümeliger Teig entsteht.

Daraus mit den Händen eine Kugel formen. Teig 10 Minuten ausgiebig kneten. Er sollte elastisch und glänzend werden und nicht an den Händen kleben. Wenn der Teig zu trocken ist, ggfs. etwas lauwarmes Wasser hinzugeben. Ist er zu feucht, etwas Mehl hinzugeben und alles erneut gründlich durchkneten.

Teigkugel 20 Minuten ruhen lassen. Nach der Wartezeit Teig ausrollen, in Streifen schneiden und zu Spirellis formen. Den nicht benötigten Teig immer wieder zudecken, da er sonst schnell austrocknet.

Muskatnuss reiben und eine Messerspitze auffangen. Kurkuma schälen und klein schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Nudeln in heißem Wasser kochen, bis sie oben schwimmen, dann abgießen und mit Butter, Pfeffer, Salz, Muskat und evtl. Kurkuma abschmecken.

### Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit etwas Olivenöl goldgelb glasig garen. Wurst klein schneiden und hinzugeben. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, klein schneiden und mit dem Tomatenmark hinzugeben. Kräftig anbraten und mit Essig ablöschen. Tomaten waschen, trockentupfen und klein schneiden. Passierte Tomaten hinzugeben und nach und nach Marmelade, Tomaten, Oliven und Knoblauch hinzugeben. Basilikum, Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Am Ende mit Paprikapulver, Tschubritza, Salz, Pfeffer, Basilikum, Thymian und Petersilie abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Zeiler am 24. März 2021