

# Fettuccine mit Nduja-Soße, Chorizo-Topping, Basilikum-Öl

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

300 g Hartweizengrieß      Salz

**Für die Sauce:**

60 g pikante Ndujawurst    150 g Cherrytomaten    2 Knoblauchzehen

1 Zitrone                      90 g Mascarpone        Olivenöl

Salz                              Pfeffer

**Für die Garnitur:**

50 g Chorizo                    50 g Parmesan            1 Bund Basilikum

50 ml Olivenöl

**Für den Teig:**

Den Hartweizengrieß mit 130 ml Wasser verkneten. Der Teig sollte trocken aussehen und gerade so zusammenhalten. In Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf die gewünschte Dicke (Stufe 3) ausrollen und Fettuccine ausschneiden. Nudeln für maximal zwei Minuten in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Nudeln am Ende kurz vor dem Servieren unter die Sauce heben.

**Für die Sauce:**

Knoblauch abziehen und halbieren. Olivenöl sanft mit halbierten Knoblauch in einer Pfanne erhitzen. Wenn der Knoblauch braun wird, rausnehmen und die Cherrytomaten darin schmoren, bis diese aufgeplatzt sind. Nduja unterheben, bis diese sich komplett aufgelöst hat.

Zitrone halbieren, auspressen und Zitronensaft nach Bedarf sowie Mascarpone unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Chorizo in Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig backen.

Basilikum mit Olivenöl vermischen.

Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Chorizowürfeln bestreuen, mit dem Öl garnieren und servieren.

Philipp Ferreira Vogt am 29. August 2022