

Spaghetti mit Calamaretti und Tomaten

Für 2 Portionen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	2 Eier (Größe M)	Salz, Olivenöl
4 Calamaretti	2 große Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	frische Petersilie	Olivenöl, Pfeffer

Für den Nudelteig das Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz und einem Schuss Olivenöl in einer Schüssel gut vermengen. Die saubere Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig auf der Arbeitsfläche gut durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Calamaretti:

Die Kauwerkzeuge herausdrücken und von innen noch einmal auswaschen. Den Chitinstreifen (lange, spitze und durchsichtige Gräte) herausziehen. Die Calamaretti abschließend gründlich waschen und trocken tupfen. Nun in etwa drei gleich große Ringe pro Stück schneiden. Die Tomaten von ihrem Strunk befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel in Ringe und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden. Den Nudelteig mit Mehl bestäuben und auf der Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Den Teig bei Bedarf noch zusätzlich mit Mehl bestäuben. Den ausgerollten Teig locker zusammenrollen und mit einem Messer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Nudelteig-Streifen in einen Topf mit kochendem Wasser und einer Prise Salz geben und eine Minute aufkochen lassen. Abschließend in ein Sieb abgießen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Calamaretti mit den Zwiebeln und dem Knoblauch darin anbraten. Die Tomatenwürfel hinzugeben und erwärmen. Die Nudeln mit in die Pfanne geben und mit Olivenöl und Petersilie verfeinern. Die Spaghetti mit den Calamaretti auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 09. 02. 2012