

Peperonata mit Nudelflecken

Für 2 Personen

150 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	3 EL Olivenöl
Salz	2 Paprika (rot und gelb)	2 Schalotten
2 Tomaten	100 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano
Pfeffer, Mehl	50 g Pecorino	

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch 1-2 EL Wasser untermischen. Nudelteig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Paprika halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen und Tomaten würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Schalotte und Paprika anbraten. Wenn der Paprika etwas Farbe angenommen hat, Tomaten untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten. Dann Brühe angießen und Oregano zugeben. Zugedeckt den Paprika ca. 10 Minuten weich schmoren. In der Zwischenzeit den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Rauten oder Rechtecke schneiden. Nudeln in einem Topf mit Salzwasser ca. 4 Minuten kochen, abschütten und mit dem Paprikagemüse vermischen. Mit Pfeffer würzen, mit frisch geriebenem Pecorino bestreuen und anrichten.

Vincent Klink am 28. August 2014