

Ofentomaten mit Pasta

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	200 g Hartweizengrieß	1 Ei
1 Prise Salz	2 EL Wasser	2 EL Olivenöl

Für die Sauce:

1 kg Fleischtomaten	8 Kirschtomaten	Salz
1 Prise Zucker	1 Prise Zimt	2 rote Zwiebeln
80 ml Rapsöl	250 ml Gemüsebrühe	1 Bund Liebstöckel
2 EL Butter	Pfeffer	100 g spanischer Käse

Für den Nudelteig Mehl und Grieß vermischen, eine Mulde eindrücken und Ei, Salz, 2 EL Wasser und Olivenöl zugeben. Von innen nach außen zu einem festen Teig kneten. Ist der Teig zu feucht, noch etwas Mehl zu geben, ist er zu trocken noch ein paar Tropfen Wasser zugeben.

Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Fleisch- und Kirschtomaten am Stielansatz einritzen und kurz mit kochendem Wasser überbrühen, dann die Haut abziehen.

Die Fleischtomaten in Viertel schneiden, das Kerngehäuse herausschneiden und beiseitestellen. 12 Tomatenviertel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen, mit Salz, Zucker und Zimt würzen. 20 Minuten bei 100 Grad im Backofen antrocknen.

Die Zwiebeln schälen und würfeln.

In einem Topf 1 EL Rapsöl erhitzen und eine gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen. Das beiseite gestellte Kerngehäuse der Fleischtomaten und die übrigen Viertel der Fleischtomaten dazugeben und zu einer dickflüssigen Paste einkochen.

In einem weiteren Topf die restliche gewürfelte Zwiebel in 1 EL Rapsöl anschwitzen.

Gemüsebrühe zugeben und die Flüssigkeit etwas einkochen.

Liebstöckel abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Liebstöckelblätter und restliches Rapsöl fein pürieren.

Den Nudelteig dünn ausrollen, in Rechtecke oder Rauten schneiden.

In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser aufkochen und die Nudelstücke darin 2-3 Minuten garen, dann abgießen und abtropfen lassen.

Die etwas eingekochte Gemüsebrühe, Liebstöckel-Öl und 1 EL Butter zu einer Sauce mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen und die abgezogenen Kirschtomaten darin kurz anbraten. Den Manchego reiben.

Nudelblätter, ofengetrocknete Tomaten und Tomatenpaste auf Tellern zu kleinen Stapeln arrangieren. Dabei die einzelnen Lagen mit jeweils etwas geriebenem Käse bestreuen. Mit der Liebstöckelsauce beträufeln, mit den Kirschtomaten garnieren und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 28. August 2024