



Hauptspeise



Sizilianische Tomaten-Pasta

🕒 30 min Zubereitungszeit

🕒 30 min Kochzeit

🔥 1.504 kcal pro Portion

•• Mittel

👨‍🍳 Sterneküche C. Rüffer



Zutaten

2 Portionen

200 g Mehl

100 g Semola /Hartweizengrieß

1 Ei

7 Eigelb

7 EL Olivenöl

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Tomatenmark

800 g rote Kirschtomaten

1 Lorbeerblatt

2 Zweige Thymian

3 Zweige Basilikum

80 g gehobelter Parmesan

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- 1 Für die Pasta zunächst das Mehl zusammen mit dem Semola, dem Ei, 7 Eigelben, 4 EL Olivenöl und etwas Salz für 10 Minuten zu einem glatten Nudelteig verkneten. Den Nudelteig in Klarsichtfolie gewickelt für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die sizilianische Tomatensauce herstellen. Dafür die Knoblauchzehen und die rote Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Beides in einem Topf in 3 EL Olivenöl anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben und kurze Zeit mit anschwitzen. Die Kirschtomaten halbieren und zusammen mit dem Lorbeerblatt zugeben.
- 3 Alle für 30 Minuten bei ganz sanfter Hitze köcheln lassen. Vom Basilikum einige schöne Blätter abzupfen und aufbewahren. Restliche Basilikum- und Thymianzweige in die Sauce geben und mit köcheln lassen.
- 4 Die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und zum Schluß die Kräuterzweige wieder entfernen. Den Nudelteig in einer Nudelmaschine oder mit dem Rollholz dünn ausrollen und in feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser die Pasta für 4 Minuten al dente garen und abgießen.
- 5 Die Pasta in tiefe Teller anrichten, die Tomatensauce darüber geben und mit den Basilikumblättern garnieren. Gehobelten Parmesan separat dazu servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	774kJ /186kcal	6.271kJ /1.504kcal
Fett	11g	88g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	24g
Kohlenhydrate	15g	124g
davon Zucker	2g	13g
Eiweiß	6g	48g
Salz	0g	3g