

Schwarze Nudeln mit Getrockneten Tomaten

Kategorien: Nudeln, Fisch, Küche, Land, Italien

Zutaten für: 6 Portionen

NUDELTEIG

300	Gramm	Mehl
2		Eier
2		Eigelb
1	Essl.	Olivenoel
1	Prise	Salz
15	Gramm	Sepia-Tinte

ZUM SERVIEREN

100	Gramm	Kapernaepfel
150	Gramm	Tomaten, getrocknet mit Oel
		Salz
		Pfeffer, grob gemahlen
		Parmesan
		Basilikum

Anleitung:

Aus Mehl, Eiern, Eigelb, Olivenoel, Salz und Sepia-Tinte einen glatten Nudelteig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde ruhen lassen. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche noch mal durchkneten und in 2 Stuecke teilen. Jedes Teigstueck auf der glatten Walze der Nuelmaschine von Stufe 1-5 zu einer Bahn ausrollen. Jede Bahn in 20 cm lange Nudelplatten schneiden. Etwas bemehlen und durch die Bandnudelwalze drehen. Dann die Nudel in reichlich Salzwasser sprudelnd 5 Minuten kochen. Kapernaepfel und klein gewuerfelte Tomaten mit Oel unter die abgetropften Nudeln mischen. Mit grobem Pfeffer, Parmesan und etwas Basilikum servieren. Die Nudeln koennen auch auf Vorrat zubereitet und entweder getrocknet oder eingefroren werden.