

## Strangolaprieve - Pfaffenwürger

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 6 Portionen

570	Gramm	Mehl
200	Gramm	Weizengriess
		Salz
		Pfeffer
450	Gramm	Tomaten; halbiert
1	Handvoll	Frische Petersilie
4	Zweige	Basilikum; frische
1	groß.	Stange Sellerie; mit Gruen, Geviertelt
50	Gramm	Butter
		Parmesan; frisch geriebener

### Anleitung:

Mehl und Weizengriess auf die Tischplatte haeufen. In die Mitte eine Mulde Druecke, dann eine Prise Salz und so viel warmes Wasser zufuegen, dass man 1 Teig kneten kann. (Dabei lieber ein wenig mehr Kraft anwenden als Mehr Fluessigkeit zugeben!) Kneten,rollen und zusammenfalten, bis ein glatter, elastischer Teig Entsteht, der nicht weicher sein sollte als normaler Brotteig - besser Sogar noch ein wenig fester. Dazu benoetigt man ungefaehr 20 bis 30 Minuten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und ruhen lassen. Tomaten, Petersilie, Basilikum, Sellerie, Zwiebel, Oel und Salz und Pfeffer in eine Kaserolle geben, zudecken und langsam koecheln lassen, bis Die Tomaten zerfallen. Abkuehlen lassen, durchpassieren. Umruehren und Warmhalten, bis die Sauce gebraucht wird.

Fingerdicke Teigroellchen formen und in kleine Stueckchen schneiden. Leicht mit dem Daumen eindruecken und auf dem Tisch hin und her bewegen. Einen Grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Pasta hinein geben und 2-3 Minuten kochen lassen. Die Nudeln herausnehmen, sobald sie an die Oberflaeche kommen.

Die warme Tomatensauce daruebergiessen, dann die Butter und reichlich frisch geriebenen Parmesan hinzugeben. Alles ein wenig schuetteln und sofort servieren.