



Rezepttipp von André Schirmag
Paulsens Landhotel und Restaurant
in Bohmstedt an der Nordsee
www.paulsens-hotel.de

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 12 Eigelb
- 50ml Wasser
- 10g Salz
- 1 Bund Bärlauch
- 500g Weizenmehl
- 6 große Strauchtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei Tomatenmark
- 300ml Gemüsebrühe

Rosmarin, Thymian, Olivenöl, Salz,
Pfeffer, Zucker



@Krisenküche BÄRLAUCH- TAGLIATELLE MIT TOMATENSUGO

ZUBEREITUNG

Für die Pasta Eigelbe, Wasser, Salz und Bärlauch im Mixer pürieren.

Mit dem Mehl einen homogenen Teig kneten und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig in 4 gleiche Teile teilen und mit einem Nudelholz dünn auswalzen. Etwas mit Mehl bestäuben damit er nicht klebt. Die Teigplatten zusammenrollen und mit einem Messer in Streifen schneiden. Die fertigen Nudeln in reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten kochen.

Für das Sugo die Tomaten vom Strunk befreien und grob hacken.

Die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfelschnitten und in etwas Olivenöl anschwitzen.

Das Tomatenmark dazu geben, ebenfalls kurz anschwitzen und mit der Brühe ablöschen.

Die gehackten Tomaten dazugeben sowie den Rosmarin und den Thymian fein geschnitten.

Ca. 10 Minuten einkochen und immer mit etwas Kochwasser der Pasta auffüllen.

Sofort mit der frisch gekochten Pasta mischen und Servieren.

Nach Belieben kann man auch Rucola, Spinat oder Käse mit untermischen.