

Selbst gemachte Spaghettini mit selbst hergestellter Tomatensoße



Du brauchst:

Für die Pasta:

150 g Hartweizengrieß
150 g Weizenmehl
2 Eier
1 Esslöffel Olivenöl

für die Tomatensoße:

5 bis 6 große Tomaten
3 bis 4 Esslöffel Tomatenmark
Olivenöl
500 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Handvoll frisches Basilikum

So machst du's richtig:

- 1.) Setze einen Topf mit Wasser auf und bring ihn zum Kochen.
- 2.) Lass die Tomaten dort ein paar wenige Minuten kochen, bis die Haut aufgeplatzt ist (man nennt das „Blanchieren“.
- 3.) Nimm die Tomaten raus und lass sie etwas abkühlen.
- 4.) Schneide dann in der Zwischenzeit eine Zwiebel in Würfelchen.
- 5.) Schneide das Basilikum klein.
- 6.) Pelle die Haut von den Tomaten ab.
- 7.) Schneide die Tomaten in Viertel. Das Innere kannst du ruhig mit verwenden.
- 8.) Gib nun etwas Olivenöl in einen Topf und dünste darin die Zwiebeln an.
- 9.) Gib das Tomatenmark dazu und röste es an.
- 10.) Gib nun den Knoblauch, den du durch eine Knoblauchpresse gegeben hast, hinein.
- 11.) Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
- 12.) Gib die Tomaten hinein.

- 13.) Gib das Basilikum hinzu und lass alles gut einreduzieren.
- 14.) Mische in der Zwischenzeit das Mehl, den Hartweizengrieß, die Eier und einen Esslöffel Olivenöl und knete es zu einem Teig.
- 15.) Gib den Teig, wie im Film zu sehen ist, durch eine Nudelmaschine oder rolle ihn mit einem Nudelholz aus und schneide Spaghettini daraus.
- 16.) Setze einen Topf mit heißem Wasser auf und lass ihn kochen.
- 17.) Püriere in der Zwischenzeit die Tomatensoße mit einem Pürierstab.
- 18.) Lass nun die Spaghettini für 2 bis 3 Minuten in kochendem Wasser kochen und serviere.