

Cavatelli mit Tomatensoße

Zutaten (für 4 Portionen)

Nudelteig :

300 g Weizenmehl Type 405,
3 Eier (Größe L),
3 EL lauwarmes Wasser,
1/2 TL Salz,
1 EL Olivenöl,

Tomatensoße :

400 g Fruchtfleisch von vollreifen Tomaten,
60 g weiße Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
1 TL getrockneter Oregano,
Meersalz,
frisch gemahlener Pfeffer,
einige Basilikumblätter zur Garnierung,
frisch gehobelter Parmesankäse.



Herstellung Nudelteig :

1. Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen, die Eier hineingeben.
2. Mit einer Gabel die Eier in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren.
3. Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. Je nach Größe der Eier noch 3 EL Wasser zugeben.
4. Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen.
5. Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen,
6. Dann mit dem Handballen.
7. Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken.

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Tomatensoße :

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, sehr fein würfeln und im heißen Olivenöl anschwitzen ohne dass sie Farbe nehmen. Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben und dann häuten. Die Tomaten vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen und das Tomatenfruchtfleisch würfeln. Zu Zwiebel und Knoblauch geben, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und 10 Minuten durchkochen lassen.

Herstellung der Nudeln :

Die Arbeitsfläche auf dem Nudelbrett darf nicht mit Mehl bestäubt sein, damit sich der Nudelteig rollen lässt. Von der ersten Teigkugel ein Stück abschneiden und daraus eine 1 cm dicke etwa 30 cm lange Teigrolle formen. Von dieser Teigrolle etwa 1/2 cm lange Stücke abschneiden und diese auf dem bemehlten Teil des Nudelbrettes mit dem Daumen flach drücken. Wenn die erste Teigrolle verarbeitet ist, hat man etwa 20 bis 30 „Chips“. Die ersten sind jetzt leicht angetrocknet und lassen sich besser weiter verarbeiten. Für die Herstellung der Cavatelli legt man sich eine bemehlte Bambusmatte so zurecht, dass die Bambusstäbchen vom Körper nach vorne weg laufen. Jetzt drückt man die „Chips“ mit dem Daumen auf die Bambusmatte, und schiebt die Chips dabei vom Körper weg. Dabei sollen sich die Chips zusammenrollen und außen die Rillen der Bambusmatte annehmen.



Die Nudeln zum Trocknen auf ein bemehltes Tuch ausbreiten, bis alle Cavatelli hergestellt sind. Die fertigen Cavatelli in sprudelndem Salzwasser 6 Minuten kochen (sie sind jetzt noch nicht gar!) Die Cavatelli abgießen und in der Tomatensoße weitere 2 bis 4 Minuten garen.

Mit Basilikumblättchen und frisch gehobeltem Parmesan servieren.

Hinweis :

Für unser Foto haben wir die Cavatelli 8 Minuten gegart und die Soße getrennt auf die Cavatelli gegeben. Aber für den perfekten Cavatelligenuß kocht man die Nudeln noch ein paar Minuten in der Soße.

Da diese Nudeln in der Mitte dicker sind als außen, ist ihre Konsistenz unterschiedlich. Sie sollten an der dicksten Stelle noch gut „al dente“ sein, damit sie außen nicht zu „matschig“ sind. Für Nudelliebhaber sind diese Nudeln ein Genuss, „Nudelskeptiker“ finden diese Nudel vermutlich „zu hart“.