

## Maltagliati mit kandierten Tomaten und Tomatensoße

Maltagliati (schlecht geschnittene Nudeln) sind eine Nudelspezialität aus den Abruzzen

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Maltagliati:

250 g Hartweizenmehl  
( Semola di grano duro ),  
9 EL lauwarmes Wasser,  
1 Ei,  
1 TL Salz  
Mehl zum Bearbeiten.

Für die Nudelsoße „light“:

800 g frische, reife Baumtomaten  
2 kleine Zwiebeln  
1 EL getrockneter Oregano  
1 TL getrocknetes Basilikum  
2 EL getrocknete schwarze Oliven, entsteint und gehackt.  
Salz  
2 TL Zucker

Für die kandierten Tomaten:

12 kleine Tomaten (z.B. „Datteltomaten“)  
Puderzucker  
Olivenöl

Zubereitung :

Für die Maltagliati den Nudelteig herstellen:

Das Hartweizenmehl auf das Nudelbrett häufen, eine große Mulde hineindrücken. Salz, Ei und das Wasser in die Mulde geben. Mit einer Gabel die Zutaten in der Mulde verrühren und nach und nach immer mehr Mehl vom Rand dazurühren. Mit beiden Händen das Mehl vom Rand her über den dickflüssigen Teig verteilen und das ganze gut verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie einpacken und **1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen**.

Inzwischen für die Tomatensoße die Baumtomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden und kurz in kochendes Wasser legen. Herausnehmen und häuten. Die Tomaten in Würfel schneiden, nicht entkernen. Für die „light“ Tomatensoße werden die Zwiebeln in möglichst feine Würfel geschnitten und zusammen mit den Tomatenwürfeln und den Kräutern **aufgekocht** und 10 Minuten köcheln lassen. Dann werden die gehackten schwarzen Oliven zugegeben und die Tomatensoße mit Salz und Zucker abgeschmeckt.

Für die kandierten Tomaten werden die Datteltomaten längs halbiert und quer einmal durchgeschnitten. Auf die Schnittfläche wird Puderzucker gestreut. Eine beschichtete Pfanne wird ohne Öl erhitzt und die Tomaten auf die gezuckerte Schnittfläche in die Pfanne gelegt und angebraten, bis der Zucker karamellisiert ist. Dann gibt man etwas Öl und die gut abgetropften Maltagliati dazu und rührt kurz durch.

Die Nudelsoße wird neben den Maltagliati mit karamellisierten Tomaten serviert.

Guten Appetit wünschen die Kochbären!

