

Spaghetti alla Chitarra mit Spaghettikürbis

Handgemachte Spaghetti (Spaghetti fatto a mano)

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Hartweizenmehl
(Semola di grano duro)
1 TL Salz
200 ml lauwarmes Wasser.

Für den Spaghettikürbis:

1 Spaghetti-Kürbis
2 EL Instant-Gemüsebrühe
1 EL Butter

Alufolie

Zubereitung:

Der Nudelteil muss im Kühlschrank eine Stunde ruhen, also beginnen wir mit dem Nudelteil. Hier mal eine neue Methode : (Sonst bei Grundrezept Nudelteil nachlesen.)

1. Das Mehl in einer Rührschüssel abwägen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen.
2. Etwas Wasser in die Mulde geben, mit dem Handrührgerät (Knethaken) das Wasser in das Mehl einkneten, nach und nach Wasser zugeben. Es entstehen „feuchte“ Klümpchen. Wenn alles Mehl in feuchten Klümpchen gebunden ist, ist die Konsistenz richtig.
3. Nun den Teig auf ein bemehltes Brett geben und den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen.
4. Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen.
5. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken.

Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp vom Kochbär: Bissfester werden die Nudeln, wenn sie ein Ei zugeben. Geben Sie das Ei in den Messbecher und füllen ihn bis zur 200 ml Markierung mit Wasser auf.

Inzwischen den Backofen auf 200 °C vorheizen, den Spaghettikürbis längs halbieren, Kerne und Fäden entfernen (geht mit dem Melonenkugel-Ausstecher sehr gut). Einen Brühwürfel nach Gusto in die Kürbis-Hälften bröseln. Im Wasserkocher Wasser aufkochen und in die Kürbishälften gießen. Die Kürbis-Hälften in eine große Bratenreine geben, mit Alufolie abdecken und für eine Stunde in den Backofen geben.

Für die Spaghetti alla Chitarra werden jetzt die Teigkugeln aus dem Kühlschrank geholt, nochmal halbiert, sehr dünn ausgewellt, auf die Breite der Chitarra geschnitten und durch die Chitarra gedrückt.

Bevor die Spaghetti alla Chitarra 2 Minuten gekocht werden, brauchen wir erst das Fruchtfleisch des Spaghettikürbis. Dazu werden die Kürbis-Hälften abgedeckt. Die Brühe fangen wir auf. Dann holen wir das Fruchtfleisch mit zwei Gabeln heraus – es zerlegt sich in Spaghetti – ähnliche Fasern. Diese geben wir in eine Schüssel, kochen die Spaghetti alla Chitarra 2 Minuten, gießen sie ab und mengen sie mit einigen Esslöffeln Brühe und einem EL Butter unter den Spaghettikürbis. Eventuell noch ein wenig mit Salz würzen – fertig ist eine leckere Beilage oder ein vegetarisches Nudelgericht.

Wenn Sie keine Chitarra haben – den Nudelteil einrollen und mit dem Messer in gleichmäßige, etwa 2 bis 3 mm breite Streifen schneiden.

