



Selbstgemachte Pasta mit dreierlei Tomatensauce



Zutaten:

1 Zwiebel(n)
 1 Knoblauchzehe(n)
 1 Stängel Majoran
 6 verschiedenfarbige Tomate(n)
 500 g Tomaten, passiert
 2 EL Weißwein
 200 g Mehl Typ 00
 2 Eier
 1 EL Salz
 2 EL Zitronensaft
 1 EL Zucker
 20 g Pinienkern(e)



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN
 175PS in eisblau, 4,8 L



Imperia Nudelmaschine IMPERIA



Zassenhaus Arbeitsbrett Eco Line aus
 Bambus



AMT Schmorpfanne aus Aluguss mit Stielgriff

1

Mehl und Eier mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Diesen dann für mindestens 3h, am besten über Nacht, im Kühlschrank lagern.

2

Die Nudelmaschine gut einmehlen. Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und danach nochmals mit etwas Mehl durch die jeweilige Walze in seine Pasta-Form bringen. Die fertigen Nudeln können zum Trocknen bereits auf einen Nudeltrockner an einem warmen Ort aufgehängt werden.

3

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden und mit Olivenöl in der Pfanne goldbraun anbraten.

4

Die Tomaten in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben, dabei die Temperatur auf mittlere Hitze schalten. Den Zucker hinzugeben - dieser intensiviert den Geschmack der Tomaten und sorgt für ein karamellisiertes Aroma.

5

Nun den Weißwein, die passierten Tomaten und den Zitronensaft hinzugeben und köcheln lassen. Währenddessen das Wasser mit dem Salz für die Nudeln aufsetzen.

6

Sobald das Wasser kocht, die Nudeln für etwa 3 min hinzugeben und danach in einem Sieb abgießen. Die Pasta gut mit der Sauce vermischen und auf einem Pasta-Teller mit etwas Majoran und angerösteten Pinienkernen servieren!