

Tagliatelle mit Sugo von Meeresfrüchten

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten + 90 Minuten für den Teig

Zutaten für 4 Personen

500 g Miesmuscheln
300 g Meeresfrüchte
200 g Tomaten, geschält, entkernt
oder Pelati aus der Dose
6 EL Olivenöl
3 EL Zwiebeln fein geschnitten
0,1 l Weißwein
4 Knoblauchzehen gepresst
Suppe oder Wasser zum Aufgießen
Salz
Pfeffer
2 EL Petersilie fein gehackt
1 Peperoncino fein gehackt

Tagliatelle Teig

300 g Mehl
3 Eier
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
Wasser



Zubereitung:

In einer Kasserolle 3 EL Öl erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, mit Wein ablöschen. Halbe Knoblauchmenge begeben, mit Suppe ablöschen, salzen, pfeffern, einige Minuten kochen.

Muscheln begeben und 3-5 Minuten zugedeckt dämpfen. Muscheln überkühlen, Sud durch ein Sieb seihen, reduzierend einkochen und Muscheln auslösen.

Restliches Öl erhitzen, Meeresfrüchte anrösten, restlichen Knoblauch einrühren, wenig Muschelsud zugießen.

Tomaten, Petersilie, Meeresfrüchte und Muscheln begeben, ohne zu kochen erwärmen, mit Peperoncino, Salz und Pfeffer würzen.

Mit der selbstgemachten Tagliatelle anrichten
(siehe Seite 2)

weiter auf Seite 2



Tagliatelle Teig

Das Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier und Olivenöl in die Mulde geben und mithilfe einer Gabel von innen nach außen mit dem Mehl nach und nach vermengen. Es entsteht eine krümelige Masse.

Dann den Teig mit den Handballen zuerst in der Schüssel dann auf einer bemehlten Tischplatte weiter kneten, bis der Teig elastisch ist und glänzt. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser hinzufügen und immer wieder etwas Mehl auf die Hände geben, darf nicht an den Händen kleben.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln. Bei Zimmertemperatur ca. 30 – 60 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 2-3 Portionen aufteilen und zu einem Rechteck ausrollen – **Messerrückendick**.

Von der breiten Seite her aufrollen und mit einem scharfen Messer dünne Streifen abschneiden.

Natürlich kann auch eine Nudelmaschine Verwendet werden.

Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser 3-5 Minuten al dente garen.

Weinempfehlung:

Albarino od. Nero d`Avola

Kochabend:

2. Mär, 2016 / Mike