Matchanudeln Matchapasta

Foto und Rezept von Gisela M.

Zutaten (Menge für ca. 2 Personen, gewünschte Menge anpassen):
Nudelteig:
110 gr. Semola
110 gr. Mehl Type 00 (405er oder mehr Semola geht auch)
2 Eier Größe L
1 gehäufter TL Matchapulver
1 EL Öl
etwas Salz
ggf. etwas Wasser zum Justieren vom Teig

Sauce: (Saucenmenge für je eine Person, Mengen entsprechend vervielfältigen)
1 EL Schwarzkümmel (wer mag)
1 gehäufter TL Butter
3 Frühlingszwiebeln
1 große Hand voll Datteltomaten
1 großzügiger Schwups Sahne
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Mit Knethaken aus Nudelteigzutaten einen Nudelteig herstellen. Dazu auf Min, maximal Stufe 1 kneten lassen. Manchmal hift es auch kurzzeitig zu K-Haken zu wechseln und dann wieder den Knethaken einzusetzen. Mit Wasser (vor allem falls die Eier

ggf. kleiner waren) Feintuning betreiben, wenn der Teig zu trocken ist.
Die fertige Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und mind. halbe Stunde kühl stellen.

Dann Teig mit Pastawalze auswalzen (erst ein paar Mal Stufe 1, dann immer eine Stufe weiter. Ich gehe bei Tagliatelle meistens bis Stufe 8, aber das ist Geschmackssache.

Dann Tagliatelleschneider einsetzen und die Teigblätter 1 x durchlassen und zu Tagliatelle verarbeiten. Zu Nudelnestern formen und mit Semola oder Mehl leicht bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.

Die Nudeln in Salzwasser zum Kochen bringen. Bei frischen Nudeln dauert es ca. 2 Minuten (je nach Nudelstärke) bis sie al dente sind, bitte immer wieder mal probieren.

In Pfanne (in CC ginge es auch) Schwarzkümmel ohne Butter für eine Minute rösten, aus der Pfanne nehmen und mit Stößel zerkleinern.

Butter in der Pfanne schmelzen. Frühlingszwiebel (in ca. 1-2 cm lange Stücke geschnitten) für ca. eine Minute mit anbraten. Dann Datteltomaten (halbiert) zugeben. Ca. 3-4 Minuten so verfahren.

Dann einen großzügigen Schwups Sahne zugeben und kurz aufkochen und leicht reduzieren lassen.

Nudeln in Soße geben und kurz schwenken.

Servieren und den Schwarzkümmel (wer mag) darüber geben. Guten Appetit!