

Rezepte für frische Pasta

Pici (Traditionelle toskanische handgemachte Spaghetti)

Für 4 Personen

200 g Weißmehl
150 g Hartweizenmehl
½ TL Salz
1 großes Ei
2 EL Olivenöl
1 Tasse lauwarmes Wasser

Mehlsorten und Salz gut vermischen und durch ein Sieb geben, dann auf ein großes Holzbrett geben und eine Mulde in die Mitte formen. Darin das Ei und das Olivenöl geben. Mit Hilfe einer Gabel aus den Rändern der Mulde Mehl einarbeiten, dabei immer wieder Wasser dazu geben. Wenn das ganze Mehl im Teig eingearbeitet ist, Brett mit einem Messer sauber schaben, mit Hartweizenmehl bestreuen und Teig mindestens 30 Minuten kontinuierlich kneten, jedenfalls bis er feinkörnig und elastisch aussieht. Teig unter einer umgedrehten Schüssel eine halbe Stunde ruhen lassen.

Dann Teig mit dem Nudelholz oder einer Flasche leicht ausrollen und ein Drittel davon abschneiden. Die Oberfläche des restlichen Teigs leicht mit Olivenöl benetzen und mit einem Küchentuch abdecken. Aus dem Stück Teig kleine Streifen schneiden und mit beiden Handflächen auf dem bemehlten Holzbrett hin- und her rollen, bis lange und nicht zu dicke, Spaghetti ähnliche Nudeln entstehen. Fertige Pici mit Hartweizenmehl auf einem Tablett nebeneinanderlegen und mit Hartweizenmehl bestreuen. So verfahren, bis der ganze Teig bearbeitet ist.

Pici in einem großen Topf in viel kochendem Salzwasser garen. Je nach Durchmesser kann es 15 bis 20 Minuten dauern, oder sogar länger. Fertig gegarte Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen, etwas Kochwasser aufheben.

Mit Kirschtomaten und frittierten Brotkrümeln

In zwei verschiedenen Pfannen Olivenöl, Knoblauch (am besten viel frischen Knoblauch in Scheiben), etwas Rosmarin, Thymian und Chili erhitzen (nach Geschmack auch eine Anchovis dazu geben). In eine Pfanne Kirschtomaten ca. 15-20 Minuten bei kleiner Flamme anbraten. In der anderen Pfanne Brotkrümel anbraten, bis sie Farbe bekommen und knusprig sind. (Eine Alternative zu den Kirschtomaten ist Tomatensauce, nur sie muss mindestens 30-40 Minuten köcheln).

Gegarte Nudeln in die Pfanne mit den Kirschtomaten geben (vorher Knoblauchscheiben herausnehmen) und einige Minuten schwenken. Die Hälfte der Brotkrümel dazu geben und gut vermischen. Sollte die Masse zu trocken werden, etwas Kochwasser dazu geben. Nudeln mit Kirschtomaten auf Tellern anrichten, mit den restlichen Brotkrümeln bestreuen, evtl. auch mit geriebenem Pecorino-Käse.