



Cavatelli mit Tomatensoße

Ein Rezept von Maria Lucrezia Schiavarelli

Zutaten für 2 Personen

300 Gramm Hartweizengrieß
135 Gramm Wasser
1 Zwiebel
Olivenöl
1 Dose Tomaten
Salz, Basilikum und ein wenig Chili

ZUBEREITUNG

Den Hartweizengrieß und das Wasser zu einem glatten Teig vermengen und 10 Minuten auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis er glänzt. 30 Minuten ruhen lassen, dünn ausrollen und Pastaformen nach Belieben formen. Kochzeit: 3 bis 10 Minuten, je nach Dicke der Nudeln.

Für die traditionelle italienische Tomatensoße eine klein geschnittene Zwiebel in reichlich Olivenöl anbraten. Eine Dose Tomaten hinzugeben und mindestens eine halbe Stunde lang langsam einkochen lassen. Nach der Hälfte der Garzeit Salz, Basilikum und ein wenig Chili nach Geschmack hinzufügen.