

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, 09.07.2024**

**Bandnudeln und Tomatensoße mit Pinienkernen**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Nudelteig**

500 g Mehl, Type 405  
4 Eier, Größe M  
6 EL Wasser, ca.  
1 TL Salz

**Für die Tomatensoße**

800 g Tomaten, vollreif (siehe Tipp)  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
0,5 Bund Petersilie  
2 EL Olivenöl  
1 EL Tomatenmark  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Zucker  
40 g Pinienkerne oder Mandeln, gehackt  
40 g Rosinen  
2 TL Biozitrone schale, gerieben

**Außerdem**

etwas Parmesan oder Pecorino, gerieben



**Zubereitung**

1. **Für die Nudeln** Mehl, Eier, Wasser und Salz in einer Schüssel mischen und mit den Knethaken des Handrührers oder in einer Küchenmaschine zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. **In der Zwischenzeit die Tomaten**, abbrausen und grob würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen und fein schneiden.
4. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig andünsten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.
5. Tomaten und Petersilie zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und ca. 30-40 Minuten sämig einköcheln lassen, evtl. noch etwas zerstampfen.
6. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Pinienkerne und Rosinen darin ca. 1 Minute rösten. Pfanne beiseitestellen
7. **Den Nudelteig** in 4-6 Portionen teilen. Jeweils eine Portion mit einer Nudelmaschine oder auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen.
8. Den ausgerollten Nudelteig zum Antrocknen auf ein sauberes Tuch legen. Mit den übrigen Portionen ebenso verfahren.
9. Die angetrockneten Nudelplatten evtl. einmal teilen, aufrollen und in Streifen schneiden (wer eine Nudelmaschine hat, kann die Nudeln auch damit formen).
10. **Für die Tomatensoße** die gerösteten Pinienkerne und Rosinen zu den Tomaten geben. Mit Zitronenschale abschmecken und weitere ca. 10 Minuten köcheln lassen.
11. Die Nudeln in Salzwasser ca. 2-3 Minuten bissfest garen. Anschließend abgießen und kurz abtropfen lassen.
12. Nudeln mit Tomatensoße mischen. Mit Parmesan bestreuen und nach Belieben mit Basilikum servieren.

**Tipp: Nach Belieben noch geröstete Brot-, Panko- oder Semmelbrösel über die Tomatensoße streuen**