

Feine Nudeln mit Schmelzparadeiser & wildem Oregano

Die Zutaten.

Für 4 Personen.

Der Nudelteig.

200g Mehl glatt, 2 Eier, 1 Dotter, Salz

Die Paradeiser.

8 Kirschparadeiser, 50 g Lauch in feine Streifen geschnitten, 50 g Butter, 1/16 lt. Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Prise Zucker, 2 EL Olivenöl, etwas frischer wilder Oregano

Die Zubereitung.

Für den Nudelteig alle Zutaten langsam zu einem geschmeidigen Teig kneten in Klarsichtfolie schlagen und 30 min. rasten lassen.

Den Nudelteig zu dünnen Platten ausrollen, leicht antrocknen lassen und zu Tagliatelle 4 mm verarbeiten.

Für die Schmelz.Paradeiser Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lauchstreifen und Paradeiser darin anschwanken und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Einreduzieren lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit verdampft ist, mit Butter aufmontieren und zum Schluss den fein gehackten wilden Oregano untermengen.

Die feinen Nudeln mit den Schmelzparadeisern servieren und evt. mit frisch gehacktem wildem Oregano bestreuen.