

ENZAS HOMEMADE PASTA

ORECCHIETTE MIT SALSICCIA-SOSSE

für 4 Personen

Pasta Orecchiette

Zutaten und Zubereitung

500 g Italienischer feingemahlener Hartweizengrieß
(Semola Rimacinata)
ca. 250 ml warmes Wasser

ACHTUNG: kein Salz in den Teig!
Erst kurz vor dem Kochen darüber streuen.

TIPP: Wer kein Italienisches Semola findet, kann als Ersatz 350 g Weizenmehl Type 550 + 150 g Hartweizengrieß mit 250 ml warmem Wasser nehmen.

1. Semola auf die Arbeitsplatte geben, eine Vertiefung (am besten mit einer kleinen Schüssel) machen und das Wasser nach und nach hineingießen. Das Wasser stets mit dem Teig vermischen, so dass nichts hinaus fließt.
2. Alles nach und nach zu einem Teig verarbeiten. WICHTIG: So lange kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Das kann ca. 10-15 Minuten dauern. Wenn der Teig zu trocken ist, dann immer mal wieder sehr kleine Mengen Wasser dazugeben.
3. Teig abgedeckt in einer Schüssel, ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.

TIPP: Man kann den Teig, eingewickelt in Frischhaltefolie, auch schon einen Tag im Voraus machen und im Kühlschrank in einer Frischhaltedose aufbewahren.

Weiter geht es auf der nächsten Seite...

Enzas Salsiccia-Soße

Zutaten und Zubereitung

2 EL Olivenöl

1 feingehackte Zwiebel (Enza bevorzugt Tropea Zwiebeln, sind aber schwierig zu finden, rote Zwiebeln gehen auch als Ersatz).

1 feingehackte Karotte

300 g Salsiccia (italienische Wurst),
die Haut entfernen und klein hacken

250 ml Vino rosso

2 EL Tomatenmark

700 ml passierte Tomaten

1 TL Salz

4 TL Zucker

1 Bund Basilikum

2 EL frisch geriebener Parmesan

1. Olivenöl in den Topf geben und auf mittlerer Hitze erhitzen.
2. Zwiebeln glasig andünsten und Karotten dazugeben.
3. Salsiccia dazugeben (denke daran die Haut vorher zu entfernen).
4. Mit dem Kochlöffel die Salsiccia klein drücken und sehr gut bräunen (fast am Topfboden anbrennen lassen, das gibt tolle Röstaromen für die Soße!).
5. Rotwein dazugeben und reduzieren lassen.
6. Tomatenmark und passierte Tomaten dazugeben und bei geringer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.
7. Zum Schluss Salz, Zucker und Basilikum dazugeben.

Pasta kochen und anrichten

Einen großen Topf gefüllt mit Wasser zum Kochen bringen, Salz einstreuen. Da der Nudelteig kein Salz enthält, muss man jetzt Salz darüber streuen. Werft nicht gleich alle Nudeln in den Topf sondern nehmt erst ca. 1/4 von den Nudeln. Darüber streut ihr 1/2 TL Salz.

Ab in den Topf, warten bis sie oben schwimmen und dann kommt das nächste Viertel dran.

Wasser nur noch köcheln lassen und wenn alle Nudeln zur Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Das geht echt schnell und dauert nur 3-4 Minuten.

Salsiccia-Soße darüber geben (nicht alles) und zusammen mischen.

Nochmal ein bisschen Soße drüber geben und mit frisch geriebenem Parmesan vollenden.

Das ist der Hammer Leute! Ihr müsst es echt probieren!

Lasst es euch schmecken!!

KÜCHENSCHMIDE

