

Tomatennudeln

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Hartweizengrieß
- 330 g Ei (ca. 5-6 Eier in Größe M)
- 60-80 g Tomatenpulver

Zutaten für Velouté - weiße Grundsoße

- 100 g Sellerie
- 100 g weißes vom Lauch
- 200 g Zwiebeln
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Prise Zucker
- nach Bedarf Salz

- 40 g (2 EL) Mehl
- 100 ml Martini oder Weißwein
- 300 ml Brühe
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch

Zubereitung Nudelteig:

Hartweizengrieß und Tomatenpulver in die Häussler Nudelmaschine einfüllen und das verquirlte Ei nach und nach dazu geben. Dann 8-10 Minuten mischen lassen, bis der Teig grob streuselig ist.

Als Matrize eignet sich zum Beispiel die „Bandnudel“-Matrize Nr. 20. Nudeln zum auspressen. Die Nudeln im Salzwasser ca. 3 Minuten bissfest kochen und abgießen.

Tipp: Hartweizengrieß mit Tomatenpulver vorab trocken in der Maschine mischen. Anstelle von Tomatenpulver kann auch Tomatenmark verwendet werden (mit etwas Wasser verquirlen und zum Ei geben).

Zubereitung weiße Grundsoße:

Sellerie, Lauch, Zwiebeln in gut Butter hell anschwitzen. Zucker und Salz dazugeben. Mit Mehl bestäuben, dabei den Topf vom Herd nehmen und gut durchmischen. Dann mit 100 ml Martini oder Weißwein ablöschen.

Lorbeerblätter, Brühe, Sahne und Milch dazugeben, aufkochen und ca. 45 Minuten köcheln lassen. Immer wieder gut umrühren. Auf die Seite stellen und den ganzen Tag ziehen lassen. Über Nacht im Kühlhaus runterkühlen, Gemüse rauspassieren und abschmecken.

Evtl. noch Martini oder Weißwein dazugeben. Kurz vor dem Servieren mit einem Stich Butter aufschäumen. Mit frischem Rucola servieren.