

Tagliatelle mit Meeresfrüchten

Zutaten für die Nudeln (für 3 Personen):

- 150 g Weizenmehl
- 50 ml Olivenöl
- 200 g italienischer Hartweizengrieß
- 3 Eier

Eier und Grieß mit Salz und Olivenöl zu einem Teig kneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig portionieren und mit einer Nudelmaschine zu Platten ausrollen. Daraus Tagliatelle schneiden und zum Trocknen aufhängen.

Zutaten für die Soße:

- 100 g TK- Garnelen
- 200 g TK- Meeresfrüchte
- 100 ml Schlagsahne
- 100 ml Weißwein
- 100 g Petersilie
- 50 ml Olivenöl
- 20 g Gemüsebrühe
- 5 g Knoblauch
- 200 g rote Paprikaschoten
- 50 g Zwiebeln
- 200 g Fleischtomaten
- 0.5 Bio-Zitrone
- 50 g Parmesan
- 2 EL Currypulver
- Zucker
- aus der Mühle: Pfeffer

Tomaten und Paprika waschen, die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Petersilie waschen und klein hacken. Schale der Zitrone abreiben.

Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit heißem Olivenöl anbraten. Sobald sie glasig sind, Zucker und Knoblauch dazugeben. Kurz mitbraten, bis der Zucker karamellisiert ist. Mit Weißwein ablöschen. Tomaten- und Paprikastücke sowie Currypulver, Gemüsebrühe und Zitronenabrieb ebenfalls hinzufügen. Alles 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Leicht angeaute Meeresfrüchte und Garnelen circa 10 Minuten mitkochen, bis sie gar sind. Kurz vor Ende der Garzeit Sahne und gehackte Petersilie dazugeben.

Währenddessen die Nudeln in leicht köchelndem Salzwasser circa 3 Minuten garen. Mit der Soße vermengen und in tiefe Teller füllen. Parmesan reiben und über die Nudeln streuen, mit frischem Pfeffer würzen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 29.03.2022

Koch/Köchin: Matthias Harzheim

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen