

# *Emil & die Pottkieker*

## **Bandnudeln mit Tomatensauce**

### **Zutaten für den Nudel-Teig:**

200 g Pasta Mehl, gesiebt  
350 ml Bio Vollmilch  
5 Bio-Eigelb Größe M  
2 EL Olivenöl  
1 TL Salz

### **Zutaten für die Tomatensauce:**

500 g Bio-Strauchtomaten, gewaschen und grob gewürfelt  
4 mittlere Schalotten, geschält und gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt  
1 EL Tomatenmark, dreifach konzentriert  
5 EL Olivenöl  
1 EL brauner Zucker  
2 EL Rotweinessig

### **Optional:**

60 g Parmesan, dünn gehobelt  
5 Zweige Majoran, Blättchen abgezupft

### **Zubereitung:**

Wir geben das Mehl in eine Schüssel und bilden in der Mitte eine Mulde, dort geben dir Eigelbe rein und verrühren sie mit dem Salz. 5 Minuten stehen lassen. Nun das Olivenöl dazugeben und den Teig so lange kneten, bis er eine glatte und gleichmäßige Oberfläche erhält. Die Teig-Kugel wird in Frischhaltefolie gewickelt und muss mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten.

In der Zwischenzeit schwitzen wir die Schalotten und den Knoblauch in dem Olivenöl glasig an. Dann die Tomatenwürfel, das Tomatenmark, den Zucker und Essig mit in den Topf geben und bei kleinster Hitze ca. 30 Minuten, unter gelegentlichem rühren, köcheln.

Während unsere Tomatensauce köchelt, bemehlen wir den Teig und rollen ihn sehr dünn aus. Dann schneiden wir die Teig-Platten in ca. 1 cm breite Streifen (mit einer Nudelmaschine ist es einfacher). Die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß bereitstellen. Die Nudeln in gesalzenem Wasser so lange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die abgegossene Pasta direkt im Teller anrichten und mit der Tomatensauce servieren. Optional dazu passt Parmesan und Majoran.

Die Pottkieker wünschen Guten Appetit!