

Köstliches Apulien | Ciceri e Tria

Handgemachte Nudeln mit Kichererbsen

Für den Nudelteig:

- 350 g Hartweizenmehl
- 1 Ei
- 1 Glas Wasser

Für die Sauce:

- 300 g Kichererbsen
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 4 kleine Fleischtomaten
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Stangen Petersilie
- 2 kleine Zweige Rosmarin
- Natives Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

Kichererbsen über Nacht im Wasser einweichen.

Kichererbsen abspülen, in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben und zum Kochen bringen. Tomatenhälften, Zwiebelviertel und eingerissene Lorbeerblätter dazugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden kochen. Darauf achten, dass die Kichererbsen stets von etwas Wasser bedeckt sind, sonst Wasser nachgießen.

Für die Nudeln das Mehl mit dem Ei verkneten. Das Wasser nur langsam hinzufügen, um eine geschmeidige Teigkonsistenz zu erreichen. Den Teig rollen und in dicken Scheiben abschneiden. Die Scheiben plattdrücken und mehrfach durch die Nudelmaschine laufen lassen, bis sie zu dünnen Teigblätter werden.

Hartweizenmehl oder Grieß auf ein Brett streuen und darauf die Teigblätter legen, damit sie nicht kleben bleiben. 1/3 davon quer in 3-Finger-breiten Streifen schneiden und für die Tria durch die breiteren Walzen der Nudelmaschine laufen lassen, um sehr kurze Tagliatelle zu bekommen. Beiseitelegen.

Die anderen Teigblätter ebenfalls durch die breiteren Walzen der Nudelmaschine laufen lassen, um normale Tagliatelle zu bekommen.

In einem Topf salziges Wasser zum Kochen bringen und die längeren Tagliatelle nur 2 – 3 Minuten kochen.

In einer Pfanne das Extravergine Olivenöl erhitzen und die kürzeren Tagliatelle für die Tria golden anbraten. In einer anderen Pfanne ebenfalls Olivenöl mit Knoblauchwürfeln und Rosmarin erhitzen.

Die gekochten Tagliatelle abtropfen und wieder in denselben Topf legen. Die Sauce mit den Kichererbsen kellenweise hinzufügen und mischen. Erst wenn die Pasta mit der Sauce auf den Teller serviert wird, wird sie mit der gebratenen Tria garniert und mit dem erhitzten Olivenöl abgeschmeckt. Mit Rosmarinzwiegen den Teller garnieren.

Quelle: Köstliches Apulien vom 26.09.2021

Episode: Salento