

Selbstgemachte Bandnudeln mit Wodka und Räucherlachs

Zubereitung

20 Minuten +
30 Minuten (Ruhezeit)

Kochen (Sauce)

15 Minuten

Kochen (Pasta)

2-3 Minuten

Das benötigt Ihr an Zutaten:

	<u>Für die Bandnudeln:</u>
300 g	Mehl (Typ 00)
3 St.	Eier
1 Prise	Salz
	<u>Für den Belag:</u>
40 ml	Olivenöl
1 St.	Zwiebel
750 g	stückige Tomaten
10 St.	Basilikumblätter
10 ml	Wodka
50 g	Crème Double oder Sahne
150 g	Räucherlachs



Und so wird es gemacht:

Für die selbstgemachten Bandnudeln zunächst auf der Arbeitsfläche das Mehl auf einen Haufen sieben. In die Mitte des Mehls macht Ihr dann mit der Hand eine kleine Mulde, in welche Ihr die Eier gebt. Die Prise Salz ebenfalls hinzugeben und dann mit einer Gabel sowie den Händen das Mehl nach und nach unter die Eier mengen, bis ein grober Teig entsteht.

Je nach Konsistenz müsst Ihr ggf. noch etwas Wasser oder Mehl hinzugeben - der Teig darf weder kleben noch zu trocken sein. Dann den Teig so lange mit den Händen kneten (etwa 10 Minuten), bis ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens **30 Minuten ruhen** lassen.

Danach den Teig mit einem Nudelholz oder der Nudemaschine ausrollen und in lange Streifen schneiden. Die Nudeln nun zum Trocknen über einen Kochlöffel hängen und beiseitestellen, bis die Sauce fertig ist.

Für die Sauce zunächst in einem Topf das Olivenöl erwärmen. Dann die Zwiebeln kleinschneiden, in das heiße Öl geben und leicht andünsten. Nun die Dosentomaten, den Wodka und das Basilikum hinzugeben. Alles etwa 10 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Währenddessen die frischen Nudeln 2-3 Minuten in etwas Salzwasser bissfest garen.

Nachdem einkochen der Sauce die Creme Double untermischen und zu guter Letzt die Sauce mit einer Prise Salz, Pfeffer sowie Zucker abschmecken und über die Nudeln geben. Den Räucherlachs in Streifen schneiden und über die Nudeln geben. Mit etwas Basilikum garnieren und fertig sind die köstliche Pasta.