

Schwarze Tagliatelle mit Tintenfisch

1 Pfd. Mehl
3 Eier
½ TL Salz
4 EL Tintenfischtinte

400 g Tintenfisch
4 Knoblauchzehen
4 Tomaten
1 Bouquet garni mit Thymian
1 rote Pepperoni
0,1 l Weißwein
Saft von ½ Apfelsine
Salzpfeffer
½ Bd. Blattpetersilie

Eier mit Tintenfischtinte verquirlen, mit kaltem Wasser auf ¼ l auffüllen, mit Mehl und Salz einen festen, glatten Teig kneten, Nudeln draus machen und ca. 2 Std. trocknen lassen. Reichlich Wasser in einem möglichst großen Topf zum Kochen bringen, salzen und Nudeln drin garen.

Tintenfisch in Rauten schneiden, Knoblauch in feine Scheibchen, Tomaten in Würfel, Pepperoni sehr fein hacken, Petersilie hacken. Fisch, Pepperoni und Knoblauch in Saft kräftig anschmoren, mit Wein ablöschen, Kräutersträußchen dazu und etwas Salzpfeffer. Zugedeckt nicht mehr als 15 min bei kleiner Hitze garen. Bouquet garni entfernen, Tomatenwürfel reingeben und einmal aufkochen, eventuell nachwürzen. Mit den Nudeln mischen und mit Petersilie bestreut servieren. Es muss kein Käse dazu, wenn doch, würde ich einen Pecorino mit Pfeffer empfehlen.