



Zutaten für 2 Personen

Sepia-Tagliatelle

400 g Pasta-Mehl
3 Eier
1 Eigelb
40 ml Olivenöl
40 ml Wasser
1 TL Salz
4 g Sepia-Tinte

200 g Kirschtomaten
300 g Crevetten
2 EL Bärlauch-Pesto
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
nach Belieben Parmesan
Olivenöl



Sepia-Tagliatelle mit Bärlauch-Pesto und Crevetten

Zubereitung

Die Sepia-Tinte im Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Bis der Teig einheitlich schwarz gefärbt ist dauert das Kneten schon eine Weile (Nur so als Tipp: Einweghandschuhe anziehen, sonst dürft ihr euch über schwarze Hände freuen). Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine gute Stunde in den Kühlschrank legen.

Kirschtomaten waschen und halbieren. Crevetten waschen, den Kopf vom Körper drehen und bis zur Schwanzflosse schälen. Bei Bedarf den Darm entfernen.

Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und in mehrere gleich große Portionen einteilen. Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine in dünne Platten ausrollen und anschließend durch den Bandnudelaufsatz drehen. Die Tagliatelle mit etwas Mehl bestäuben und in kleine Nester drehen. Etwas antrocknen lassen.

Salzwasser aufstellen und die Pasta in etwa 2-3 Minuten bissfest garen. In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Crevetten 3 Minuten darin durchschwenken. Kirschtomaten dazugeben und ebenfalls mit dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pasta abgießen und zu den Crevetten geben. Bärlauchpesto dazu geben und vorsichtig verrühren. Parmesan hobeln. Tagliatelle auf einen Teller geben und mit Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.