

## Malloreddous: Pasta aus Sardinien

### ZUTATEN

- 300 g Hartweizenmehl
- 150 ml kaltes Wasser

### SAUCE

- 500 g Tomatensauce
- 1 Zwiebel
- 1 Zweig Basilikum
- 1 Prise Salz
- 50 ml Öl

### ZUBEREITUNG

- Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Mulde formen. Wasser in die Mulde gießen und alles sorgfältig vermengen. Den Teig ca. 10 Minuten ausgiebig kneten. Den Teig in Plastikfolie gewickelt eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Nun den Teig portionsweise verarbeiten. Den gerade nicht gebrauchten Teig in der Folie frisch halten. Den Teig zu 0,5 cm dicken Rollen drehen und 1 cm Stücke abschneiden. Jedes Stück über ein Gnocchibrett rollen.
- Für die Sauce Zutaten in der Reihenfolge in einen Topf geben. Zugedeckt und auf ganz niedriger Hitze muss die Sauce nun köcheln, bis die Flüssigkeit - ca. 30 Minuten - weitgehend eingekocht ist. Die Zwiebel und den Zweig Basilikum aus der Sauce entfernen.
- Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und das Wasser kräftig salzen. Malloreddous ins Wasser gleiten lassen. Nach 3 Minuten die Malloreddous mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Mit der Tomatensauce, viel Parmesan und frischem Basilikum servieren.