

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2018** ▪  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



**Tanita Erski**

**Selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Tomaten und Knoblauch-Chili-Garnelen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Bandnudeln:**

200 g Mehl  
 2 Eier  
 1 TL Salz  
 1 EL Olivenöl

Mehl, Eier, Olivenöl und Salz in einer Küchenmaschine zu einem Teig kneten. 5 Minuten ruhen lassen und anschließend mit einem Nudelholz dünn ausrollen. In einer Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen, die Nudeln darin kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

**Für die Garnelen und die Tomaten:**

12 mittelgroße, küchenfertige Riesengarnelen  
 15 kleine Rispetomaten  
 1 rote Chilischote  
 2 Knoblauchzehen  
 30 g Parmesan  
 1 TL Gemüsefond  
 1 EL Tomatenmark  
 4 EL Olivenöl  
 1 TL getrocknete italienische Kräuter  
 2 Stängel Basilikum, zum Garnieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen kurz mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch abtrocknen.

Den Knoblauch abziehen, die Tomaten waschen und halbieren. Die Chilischote entkernen und in Ringe schneiden.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Garnelen 2-3 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze anbraten. Knoblauchzehe, 4-5 Ringe der Chilischote und die frischen Tomaten zu den Garnelen in die Pfanne geben, kurz mitbraten.

Tomatenmark mit in die Pfanne geben, anschließend mit Gemüsefond aufgießen und mit dem Schneebesen kurz unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken. Hitze reduzieren und 5 Minuten langsam köcheln lassen.

Die gekochten Nudeln abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Vor dem Anrichten Parmesan hobeln und über die Nudeln geben. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.