Italienische Rezepte

Malloreddus Safrannocken

Anzahl: 4 -6 Portionen

Gattung: Italien, Mehlspeisen, Sardinien

TEIG (NOCKEN AM VORTAG ZUBEREITEN)

300 g Hartweizengrieß

1 Dose/n Safranfäden

100 g Mehl plus extra Mehl zum

Salz

- Ausrollen und Bestäuben

SONSTIGE ZUTATEN

150 g Geräucherte Knoblauchwurst

1 Zwiebel

400 g Reife Tomaten

3 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

3 Essl. Olivenöl

50 g Frisch geriebener Pecorino

Salz, Pfeffer aus der Mühle

- oder Parmesan

Basilikum zum Dekorieren

Vorbereitung Safranfäden in 1/8 I lauwarmem Wasser auflösen. Hartweizengrieß mit Mehl mischen. Eine Prise Salz, Safran und soviel Wasser unterkneten, dass ein glatter Nudelteig entsteht. Mit einem feuchten Tuch bedecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Kleine Portionen vom Teig abnehmen, auf bemehlter Fläche zu 1/2 Zentimeter dicken Rollen drehen. Ein Zentimeter lange Stückchen abschneiden und leicht in Mehl wenden. Jedes Stückchen mit dem Daumen flach drücken und auf ein grobmaschiges Sieb drücken. Die Längsseiten nach innen eindrehen, bis sie sich knapp berühren. Nocken auf ein bemehltes Tuch legen, abdecken und mindestens 24 Stunden trocknen lassen.

Zubereitung Für die Sauce Tomaten überbrühen, enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchwurst und Knoblauchzehen in Scheibchen schneiden, Zwiebel grob würfeln.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Wurst und Knoblauch sanft anbraten. Tomatenwürfel einrühren, salzen und pfeffern, bei sanfter Hitze köcheln.

Inzwischen in einem großen Topf vier Liter Salzwasser aufkochen. Safrannocken hinein geben, in 13 bis 15 Minuten bissfest garen. Anschließend abgießen und gut abtrocknen lassen. Auf vorgewärmte Teller verteilen und mit der Sauce begießen. Geriebenen Käse darüber streuen, pfeffern und mit frischem Basilikum garnieren.