Stringozzi umbri - Pasta mit Eiweiss an Tomaten-Knoblauch-Sauce

Pastateig wird aus Mehl, Hartweizengriess, Salz und Wasser hergestellt. Gefüllte Pasta benötigen einen weicheren Teig, was mit der Zugabe von Ei, vor allem von Eigelb erreicht wird. Soweit die gängige Meinung. Bei den aus Umbrien stammenden Stringozzi ist das ganz anders: Sie werden aus Mehl und etwas Hartweizengriess und viel Eiweiss hergestellt, ohne Wasser und ohne Eigelb. Auch das gibt gute Pasta, gut im Biss, aber keineswegs hart. Der Name Stringozzi bezieht sich auf die Form dieser Nudel und leitet sich vom italienischen "stringhe" ab was soviel wie Schnürsenkel bedeutet: Der Teig wird nicht zu dünn ausgewallt und wie ein Leporello zusammengefaltet. Dieser wird mit einem scharfen Messer in dünne Streifen geschnitten, diese sehen dann aus wie Schnürsenkel.

Überschüssiges Eiweis fällt in der Küche immer wieder an. Statt es wegzuwerfen bereitet man Stringozzi zu hat damit eine etwas eigenwillige, aber sehr feine Pasta die sich beispielsweise gut als Beilage zu Schmorgerichten eignet.

Der im Rohzustand eher weiche Teig lässt sich gut von Hand verkneten und einfach mit dem Wallholz auswallen.

```
Zutaten (ca. 3-4 Beilagen)
100g   Eiweiss (abwägen!)
160g   Weissmehl
40g    Hartweizengriess
1El    Olivenöl
1Tl    Salz

Sugo  (2 Portionen):
1      Ochsenherztomaten
1-2    Knoblauchzehen
       Olivenöl
       Salz und Pfeffer
```

Zubereitung

Alle Zutaten von Hand gut miteinander verkneten. Zu Beginn kleben die feuchten Teigteile an den Händen und das trockene Mehl bleibt in der Schüssel zurück. Bereits nach kurzer Zeit bildet sich aber ein geschmeidiger und kaum klebriger Teig. Danach sollte der Teig noch etwas weitergeknetet werden, am Besten in dem man ihn flachdrückt, auseinanderzieht und wieder zusammenfaltet. Die wiederholt man ein paar Mal.

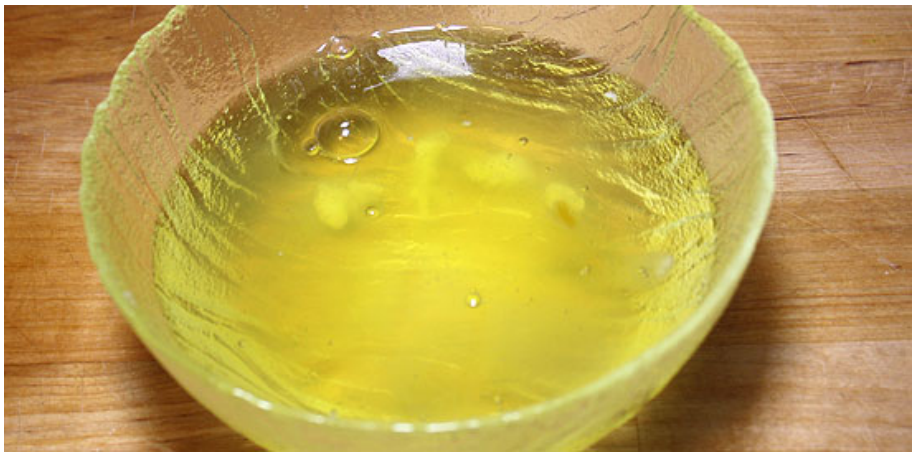
Teig zu einer Kugel formen, in Haushaltfolie einpacken und mindestens 2 Stunden, besser aber über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf ca. 1mm Dicke auswallen. Mit Hartweizengriess bestreuen und zu einem Leporello zusammenfalten. Von der Stirnseite her ca. 2mm dicke Scheiben abschneiden.

8 Minuten (je nach Dicke) in Salzwasser kochen.

Sauce:
Die Ochsenherztomaten habe ich 3 Stunden bei 85° im Ofen mit reichlich Olivenöl confiert. Das ist natürlich nicht unbedingt nötig, da ich gleichzeitig Kalbshaxen confierte, ging das im gleichen Zug. Dazu die Tomaten halbieren, Boden etwas flach schneiden, damit sie gut stehen. Kerne entfernen, leicht salzen, in eine Gratinform stellen und mit reichlich Olivenöl beträufeln.

Nach dem Confieren lässt sich die Haut recht gut abziehen. Tomaten in grobe Stücke schneiden und in Olivenöl (aus der Gratinform) langsam dünsten (ca. 10 Min). Knoblauch in ca. 1mm dicke Scheiben schneiden und gleich zu Beginn zugeben. Die Tomatenstücke mit einer Gabel leicht zerdrücken.



Tomaten nach 3 Stunden im Ofen