



# Schwarze Pasta



## Zutaten

### Für den Teig:

315 g	Mehl, Type 550
4	Eier
1/2 TL	Salz
	schwarze Lebensmittelfarbe, ölbasiert

### Für das Topping:

500 g	Butternutkürbis
-------	-----------------

### Für die Soße:

1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivener Öl
500 g	gehackte Tomaten
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Chili
1 TL	Thymian
10 g	Kapern
100 g	schwarze Oliven

### Sonstiges:

	Teigkarte
	Frischhaltefolie
	Plätzchenausstecher (Halloween-Formen)
	Nudelmaschine (optional)

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 20 Min. Back- + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2347 kJ, 561 kcal, 78 g Kohlenhydrate, 19,4 g Eiweiß, 22,3 g Fett, 238 mg Cholesterin, 8,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Halloween klopft an die Tür und lockt hungrige Hexen, Geister und Vampire an! Stimme sie gnädig mit selbstgemachter schwarzer Pasta: Für den Teig benötigst du nur Mehl, Eier, Salz und etwas Lebensmittelfarbe. Dazu gibt es eine gut gewürzte Tomatensoße mit Knoblauch, Tomaten, Kapern und schwarzen Oliven. Für die Grusel-Deko schneidest du einen Butternut Kürbis in Scheiben, stichst Halloween Figuren aus und backst sie im Ofen. Dieses herbstliche Food-Highlight in Schwarz und Orange sieht nicht nur spooky aus, sondern schmeckt auch teuflisch lecker!

### Step 1:

Zunächst machst du den Pastateig. Dafür das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen eine Mulde in der Mitte bilden. Gib die vier Eier, das Salz und die Lebensmittelfarbe in die Mulde und vermische nach und nach das Mehl mit den Eiern – zuerst mit einer Gabel und dann mit einer Teigkarte in „hackenden“ Bewegungen. Knete den Teig dann nochmal 5 Minuten gut durch, bis die Farbe gleichmäßig verteilt ist, wickle ihn in Frischhaltefolie und stelle den Teig für mindestens 30 Minuten kalt.

### Step 2:

Währenddessen bereitest du das Topping vor. Dafür 6 ca. 1 cm dicke Scheiben des Kürbisses abschneiden und mit dem Ausstecher die gewünschte Form ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.

### Step 3:

Jetzt die Soße vorbereiten. Knoblauch kleinschneiden oder pressen und in Olivenöl anbraten. Mit gehackten Tomaten ablöschen und mit Tomatenmark, Paprikapulver, Chili und Thymian würzen. Für mindestens 20 Minuten einkochen.

### Step 4:

Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Pastateig sehr dünn ausrollen – optional kann hier eine Nudelmaschine verwendet werden. Jetzt den Teig in der Mitte falten und in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden – mit einem Messer oder einem Pizzaroller. Die Streifen anschließend vorsichtig auseinanderziehen und zur Seite legen. Pro Portion benötigst du ca. 200 g frische Nudeln. Achte darauf, dass die frische Pasta leicht mit Mehl bestreut ist und nicht zusammenklebt.

### Step 5:

Jetzt nur noch die Soße mit Kapern und kleingeschnittenen Oliven verfeinern und die Pasta für ca. 3 Minuten in Wasser al Dente kochen.

### Step 6:

Schwarze Pasta mit der Tomatensoße servieren und mit den Kürbisplätzchen toppen.