

## Tagliatelle mit Tomatensauce

Zubereitungszeit **60 Minuten**



Zutaten für **4 Personen**

600 g Mehl  
6 Eier  
6 Prise Salz  
2 TL Olivenöl  
Tasse Wasser  
2 Zwiebeln  
1 Staudensellerie  
6 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Tomatenmark  
1200 g passierte Tomaten  
5 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
4 Prise Zucker  
2 Prise Pfeffer  
300 g Cherrytomaten  
2 TL Rapsöl  
2 EL Honig  
1 Bund Basilikum  
4 Kugeln Mozzarella

---

1. Mehl, Eier, 2 Prisen Salz und 1 TL Olivenöl in einer Schüssel vermischen und zu einem Teig verkneten. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und für mindesten 30 Minuten ruhen lassen.
2. Zwiebel und Sellerie waschen, schälen und in Würfel schneiden. Beides in einem Topf mit 3 EL Olivenöl anschwitzen. Knoblauch andrücken und hinzufügen. Tomatenmark ebenfalls in den Topf geben und mit anschwitzen.
3. Nun das Ganze mit den passierten Tomaten ablöschen und langsam weiterkochen. Mit 1 EL Sojasauce, Zucker und Pfeffer abschmecken.
4. Cherrytomaten waschen und beliebig schneiden. In einer Pfanne mit Rapsöl, 1 EL Sojasauce und Honig glasieren.
5. Einen Topf mit reichlich Wasser und einer 1 guten Prise Salz zum Kochen bringen. Pastateig mit etwas Mehl auf einer Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen, dann den Teig einrollen. Mit einem Messer ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden, diese auflockern und in das kochende Wasser geben.
6. In der Zwischenzeit Basilikum waschen und zupfen. Mozzarella in kleine Stücke zupfen. Sobald die Tagliatelle gar sind, abschütten und auf einem Teller zusammen mit der Tomatensauce servieren. Mit Basilikum, Mozzarella und glasierten Tomaten garnieren

Guten Appetit!