Bärlauch-Nudeln mit Tomaten-Mozarella-Soße

Zutaten:

Für die Bärlauch-Nudeln:
150 g Mehl
75 g Hartweizengrieß
1 Ei
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Mehl für die Arbeitsfläche
2-3 EL lauwarmes Wasser (je nach verwendeter Grießsorte auch mehr)
50 g frischer Bärlauch oder 2 gehäufte TL Bärlauchpesto
Für die Soße:
etwas Basilikum
500 g frische, aromatische Strauch-Tomaten
2 Päckchen Büffel-Mozarella
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
etwas Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Den Nudelteig herstellen, ruhen lassen und danach etwa 3mm starke Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in 2 l Salzwasser bissfest kochen (etwa 3 Minuten). Abschütten und ca. 4 EL vom Kochwasser aufheben. Die Tomaten schälen, vierteln und die Kerne entfernen. Das Tomatenfleisch und den abgetropften Mozarella in etwa 5mm große Würfel schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln; in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, dann die Tomaten zugeben. Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Mozarella und den in feine Streifen geschnittenen Basilikum zugeben. Anrichten und mit einem Basilikumsträußchen garnieren.

Tipp: Lässt sich auch mit Dosen-Tomaten und Kuhmilch-Mozarella zubereiten.