

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 04.06.2019

**Rohrnudeln mit pflückfrischen Wildkräutern,
Tomatenragout und gebackenem Ziegenkäse**

Für 4 Personen

Zutaten:

Für das Tomatenragout:

2 Zucchini
100 ml Olivenöl
1 Ochsenherztomate
2 grüne Tomaten
2 gelbe Fleischtomaten
2 orange Fleischtomaten
1 kleine Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 TL Chillipaste
Salz
1 Hand voll pflückfrische Wildkräuter
(z.B. Sauerampfer, Gundermann, Giersch, Spitzwegerich;
alternativ: Blattpetersilie, Oregano, Basilikum)

Für den gebackenen Ziegenkäse

350 g Ziegenfischkäse
20 Kapern
2 Schnittlauchblüten
4 EL Mehl
2 Eier
Salz
Pfeffer
10 EL Paniermehl (Weißbrotkrumen)
Frittierfett

Sonstiges:

500 g Rohrnudeln

Zubereitung:

1. **Für das Tomatenragout** einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
2. Die Rohrnudeln nach Zeitangabe des Zubereitungshinweise auf der Nudelpackung kochen.
3. In der Zwischenzeit die Zucchini abwaschen und in Scheiben schneiden.
4. Ein Teil des Olivenöls in der Pfanne erhitzen. Die Zucchini in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten.
5. Alle Tomatensorten waschen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Dabei den Saft der Tomaten auffangen.
6. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und kleinhacken.
7. In einem Topf das restliche Olivenöl erhitzen. Erst die Zwiebel und dann den Knoblauch dazugeben und nur leicht andünsten ohne sie zu bräunen.
8. Die Tomaten und die Chillipaste hinzufügen.
9. Bei schwacher Hitze für ca. 1-2 Minuten köcheln lassen.
10. Soße mit Salz abschmecken.
11. Die feinen Blättchen der Wildkräuter zupfen, waschen und bereitstellen.
12. Die Nudeln in einem Sieb abgießen und mit dem Tomatenragout vermengen.



13. **Für den gebackenen Ziegenkäse** den Käse mit der Hand zu kleinen Bällchen formen.
14. Die Kapern abtropfen lassen.
15. Die Schnittlauchblüten vom Stiel zupfen und mit den trockengelegten Kapern vermischen.
16. Die Käsebällchen mit den Kapern füllen.
17. Mehl auf einem tiefen Teller geben. Zwei Eier auch in einen tiefen Teller geben, mit einer Gabel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paniermehl in einen tiefen Teller geben.
18. Die gefüllten Käsebällchen erst im Mehl, dann in der Eiermasse und abschließend im Paniermehl wenden.
19. Frittierfett in einem Topf auf 140 Grad erhitzen.
20. Die Bällchen nacheinander im heißen Fett ausbacken.
21. Bällchen aus dem Frittierfett nehmen und auf einem Papiertuch abtropfen lassen.
14. Kurz vor dem Anrichten die Wildkräuter den Nudeln beimischen. Die Nudeln erneut abschmecken. Nudeln mit Tomatenragout, gegrillten Zucchinischeiben und Käsebällchen anrichten und servieren