

Gegrilltes Tomaten-Zucchini-Gemüse mit Feta auf Nudelnest

Von Marion Hoffmann, Kaiserslautern

Zutaten für 4 Personen

Für das Gemüse

600g	Cherrytomaten
200g	Zucchini
2	Knoblauchzehen
8 EL	Olivenöl
2 EL	Honig
4	Zweige Thymian
1	Zitrone (unbehandelt)
200g	Feta
	Grobes Meersalz

Für den Nudelteig

300g	Mehl (Weizen 550 oder Dinkel 630)
½ TL	Salz
3	Eier
1,5 EL	Olivenöl

Zubereitung

Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe (schälen und hacken), etwas geriebene Zitronenschale, 1 Zweig Thymian (waschen und trockenschütteln) abzupfen, mischen und die Zucchinischeiben marinieren. 1 Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für den Nudelteig vermengen, mit der Hand gut kneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln 15 Minuten ruhen lassen.

Cherrytomaten mit Stiel und Grün waschen, trocken tupfen und mit den Zucchinischeiben auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Jede Tomate mit einem Zahnstocher einstechen

1 Knoblauchzehe schälen und hacken mit 6 EL Olivenöl und 2 EL Honig sowie geriebener Zitronenschale mischen und auf den Tomaten verteilen. 3 Zweige Thymian waschen und trocken schütteln dazulegen. Backblech beiseite stellen.

Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine auf einer bemehlten Arbeitsfläche in dünne (2-3mm) rechteckige Platten ausrollen.

Teigplatten mit etwas Mehl bestäuben, damit sie nicht kleben. Teig in die passende Form schneiden. Für dieses Gericht eignen sich Tagliatelle.

Gemüse mit Meersalz bestreuen und im Ofen (Mitte) bei 200°C Umluft, ohne Vorheizen 15-20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in einem großen Topf auf dem Herd mit Salzwasser 3-4 Minuten garen. Die Garzeit ist abhängig von der der Nudelsorte und der Dicke.

Die Nudeln zu Nestern formen, das Gemüse darauf anrichten. Mit einer Gabel den Feta zerdrücken und über das Gemüse streuen.