Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 14.07.2026

Frische Bandnudeln mit Ratatouille **Für 4 Personen**

Zutaten
Für die Nudeln
500 g Mehl; vorzugsweise italienisches Pastamehl oder Mehl Type 405
4 Eier, Größe M
6 EL Wasser, ca.
1 TL Salz
2 EL Olivenöl

Für das Ratatouille
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
1 Aubergine; ca. 200 g
2 Zucchini, klein; ca. 250 g
2 Paprika, rot und grün
4 Tomaten
2 Stiele Thymian
1 Stiel Rosmarin
3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
200 ml Wasser oder Gemüsebrühe, ca.
etwas Salz
etwas Pfeffer

Außerdem
60 g Pecorino, Parmesan oder Ziegengouda

Zubereitung
1. **Für den Nudelteig** Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine sieben. Eier, 6 EL Wasser und 1 Prise Salz zugeben und alles mit den Knethaken auf niedriger bis mittlerer Stufe zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr klebt. Gegebenenfalls noch etwas Wasser oder Mehl unterkneten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt, mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Nudelteig in 4-6 Portionen teilen. Jeweils eine Portion mit einer Nudelmaschine oder mit einem Rollholz auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen. Mithilfe der Nudelmaschine oder mit einem scharfen Messer in breite Bandnudeln schneiden. Auf einem leicht mit Mehl bestäubten Blech ausbreiten und etwas antrocknen lassen.
3. **Für das Ratatouille** inzwischen Knoblauch und Zwiebeln abziehen. Knoblauch in feine Würfel schneiden. Zwiebeln in Streifen schneiden. Aubergine, Zucchini und Paprika putzen, abbrausen und fein würfeln. Tomaten abbrausen, trockenreiben, die grünen Stielansätze ausschneiden. Tomaten in Stücke schneiden. Kräuter abbrausen und trocken schütteln.
4. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten. Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Paprika und Zucchini zugeben und unter Wenden ca. 3 Minuten anbraten. Auberginenwürfel zugeben und mit anbraten. Tomaten zugeben und Wasser oder Brühe angießen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen. Ratatouille bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren zugedeckt ca. 25 Minuten schmoren, bis das Gemüse weich gegart ist.
5. **Für die Nudeln** reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Nudeln darin 3-4 Minuten garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Siebkelle aus dem Wasser geben und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Übriges Olivenöl überträufeln und alles vorsichtig durchmischen.

6. **Ratatouille** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln auf vorgewärmten Tellern verteilen, mit jeweils etwas Ratatouille toppen. Käse mit einem Sparschäler in Spänen darüber hobeln und alles servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-frische-bandnudeln-mit-ratatouille-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.