

Antonina Müller
Breite Nudeln mit Bärlauch-Parmesan-Sauce

Montag, 3. April 2023
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Pasta

Zutaten:

Für den Pastateig:

3	Eier (Größe M)
12 ml	Olivenöl
8 g	Salz
300 g	Weizenmehl Type 405
etwas	Mehl zum Bearbeiten

Für die Sauce:

40 g	Pinienkerne
2	Schalotten
1 EL	Öl
100 ml	Weißwein, trocken (oder 2 EL Zitronensaft)
300 ml	Schlagsahne
1 Bund	frischer Bärlauch
80 g	Parmesan, fein gerieben
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Für den Käse:

200 g	Ziegenkäse-Rolle oder Feta
etwas	frischer Thymian
1 EL	Honig, flüssig



Zubereitung:

1. Für den Pastateig Eier, Öl und Salz verquirlen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Eimix dazugießen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr klebt. Zugedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen und ruhen lassen.
2. Teig portionsweise z. B. mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen und zu langen Bandnudeln (Tagliatelle) schneiden. Mit etwas Mehl bestäuben, auflockern und auf einem Blech ausgebreitet kurz antrocknen lassen.
3. Inzwischen Pinienkerne in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett goldbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
4. Für die Sauce Schalotten abziehen und fein würfeln.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten Würfel darin glasig andünsten. Mit Wein ablöschen und kurz einkochen lassen.
6. Dann die Sahne zugießen und etwas einkochen lassen.
7. Für die Nudeln reichlich Wasser in einem großen Topf zugedeckt aufkochen.
8. Wasser kräftig salzen und die Nudeln darin portionsweise kurz kochen lassen. Nudeln in ein Sieb geben, kurz heiß abspülen und abtropfen lassen.
9. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.
10. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform setzen.
11. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und über den Käse streuen. Honig über den Käse träufeln.
12. Den Käse im heißen Backofen etwa 5 Minuten gratinieren.

13. Bärlauch verlesen, waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Bärlauch unter die Sauce rühren. Nochmals kurz köcheln lassen.

14. Dann den Parmesan einrühren und schmelzen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

15. Nudeln zur Sauce in die Pfanne geben und alles gründlich durchschwenken.

16. Pasta und Ziegenkäse auf Tellern anrichten, die Pinienkerne überstreuen und alles servieren.

Pro Portion: 885 kcal/ 3705 kJ

66 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß, 53 g Fett