

Jacqueline Amirfallah
Nudelblätter mit Spinat und Kräutersauce

Mittwoch, 21. April 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Vegetarisch, Pasta

Zutaten:

Für den grünen Nudelteig:

| | |
|--------|-------------------------|
| 100 g | Spinat |
| 150 ml | Wasser |
| 200 g | Mehl, Type 405 |
| 200 g | Hartweizenmehl (Semola) |
| 1/2 TL | Salz |
| 1 | Ei |

Für den hellen Nudelteig

| | |
|---------|-------------------------|
| 100 g | Mehl, Type 405 |
| 100 g | Hartweizenmehl (Semola) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 | Ei |
| 50 ml | Wasser |

Für den Spinat

| | |
|-------|------------------------|
| 2 | rote Zwiebeln |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 kg | Blattspinat |
| etwas | Olivenöl |
| etwas | Salz |
| etwas | Muskat |
| 200 g | Ziegenfrischkäse-Taler |

Für die Kräutersauce

| | |
|--------|----------------------------------|
| 1 Bund | Estragon |
| 1 Bund | glatte Petersilie |
| 100 ml | Sonnenblumenöl |
| 150 ml | Gemüsebrühe |
| etwas | Butter, in Stückchen, eisgekühlt |
| etwas | Salz |

Zubereitung:

1. Für den grünen Nudelteig den Spinat verlesen, waschen und gründlich trocken schleudern und die groben Stiele entfernen.
2. Spinat dann mit 100 ml Wasser in einen Mixer geben und sehr fein pürieren.
3. Den Mix dann durch ein feines Sieb streichen, um eventuell noch vorhandene gröbere Stückchen zu entfernen.
4. Mehl, Hartweizenmehl und Salz in einer Rührschüssel mischen.



5. Ei, Spinatmix und nach und nach etwa weitere 100 ml Wasser zugeben und alles zu einem grünen glatten und geschmeidigen Teig verkneten.
6. Zu einer Kugel formen und mit einer umgedrehten Schüssel bedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
7. Für den hellen Nudelteig Mehl, Hartweizenmehl, Salz, Ei in eine Rührschüssel geben, nach und nach etwa 50 ml Wasser zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
8. Den hellen Teig ebenfalls zu einer Kugel formen und mit einer umgedrehten Schüssel bedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
9. Inzwischen für den Spinat die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden.
10. Spinat verlesen, gründlich waschen, trocken schleudern und die groben Stiele entfernen.
11. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe darin anbraten, Knoblauch zugeben. Spinat zugeben, mit Salz und Muskat würzen und unter Rühren zusammenfallen lassen.
12. Den Spinat in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
13. Den grünen und hellen Nudelteig jeweils mit der Nudelmaschine oder Teigrolle auf wenig Mehl zu langen, breiten Bahnen ausrollen.
14. Die Bahnen des hellen Nudelteiges in lange Bandnudeln schneiden. Grüne Nudelteigbahnen dann mit etwas Abstand zueinander auf die hellen Nudelstreifen legen und z. B. mit einem Nudelholz andrücken.
15. Nun diese zweifarbigen Teigbahnen nochmals vorsichtig durch die Nudelmaschine lassen, damit sich die beiden Teige gut verbinden.
16. Die entstandenen Nudelbahnen in etwa 10 x10 cm große Platten schneiden.
17. Für die Sauce die Kräuter verlesen, abbrausen und trocken schütteln. Kräuter grob schneiden. Kräuter und Öl fein pürieren.
18. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudelplatten darin etwa 3 Minuten bissfest kochen.
19. Die Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erhitzen. Das Kräuteröl untermixen und soviel Butter untermischen, sodass eine leicht sämige Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken.
20. Abgetropften Spinat nochmals in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Den Ziegenfrischkäse zerbröckeln und zufügen.
21. Die Nudelblätter abtropfen lassen. Jeweils einige Nudelblätter und Spinat auf vorgewärmten Tellern aufschichten. Mit der Kräutersauce beträufeln und servieren.

Pro Portion: 1090 kcal / 4570 kJ
111 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß, 55 g Fett