



Selbstgemachte Nudeln

Zutaten für 4 Personen

600 g Mehl Type 405, 6 Eier, 2 EL Olivenöl, ggf. etwas Wasser

Und so geht's:

1. Gib das Mehl in eine Schüssel, füge Eier und Öl in der Mitte hinzu und vermische alles mit einer Gabel, sodass ein krümeliger Teig entsteht.
2. Forme daraus mit den Händen zwei Kugeln. Der Teig muss 10 Minuten ausgiebig geknetet werden. Dabei wird er elastisch und glänzend und sollte nicht an den Händen kleben. Ist der Teig zu trocken, füge etwas lauwarmes Wasser hinzu. Ist er zu feucht, ergänze noch etwas Mehl und knete alles erneut gründlich durch.
3. Lass die Teigkugeln 20 Minuten im Kühlschrank ruhen. Damit sie nicht austrocknen, lege sie auf einen großen Teller und stülpe eine Schüssel oder einen Topf darüber.
4. Nach der Wartezeit kann der Teig portionsweise weiterverarbeitet werden. Decke den nicht benötigten Teig immer wieder zu, da er sonst schnell austrocknet.
5. Rolle den Teig dünn aus, klapp ihn dann zweimal ein und schneide ihn dann in lange schmale Streifen (ca. 1 cm breit).
6. Bringe in einem Topf 1,5 l Wasser mit ein wenig Salz zum Kochen.
7. Lege die Nudeln vorsichtig in das kochende Wasser. Achtung: Lass sie nicht alle auf einmal hineinfallen, denn sonst spritzt es zu sehr. Lass die Nudeln dann etwa 8 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, rühre ab und zu um, damit die Nudeln nicht aneinander kleben.

Basilikum-Pesto

Zutaten für 4 Personen

30 g Pinienkerne, 1 mittelgroße Knoblauchzehe, 70 g frische Basilikumblätter, 100 g Parmesan, 5–6 EL Olivenöl, Salz zum Abschmecken

Und so geht's:

1. Röste die Pinienkerne bei mittlerer Hitze in einer Pfanne, bis sie goldbraun sind.
2. Reibe den Parmesan
3. Zerstoße nun die Pinienkerne, bis keine Stückchen mehr übrig sind
4. Gib nun das Basilikum hinzu und zerstoße es ebenfalls
5. Nun gibst du den geriebenen Parmesan und die Knoblauchzehe hinzu. Verarbeite alles zu einer Paste
6. Zuletzt gibst du das Olivenöl hinzu
7. Schmecke dann alles mit Salz ab

Vermenge nun deine Nudeln mit dem Pesto. Bei Bedarf kannst du noch etwas Nudel-Kochwasser hinzugeben.

Mit zusätzlichem Parmesan servieren.

Lasst es euch schmecken!

