Tagliatelle mit Spinat-Gorgonzola-Soße und Pistazien

Für zwei Personen		
Für die Tagliatelle:		
4 Eier, Größe M	415 g Mehl	Salz
Für die Spinat-Gorgonzola-Sauce:		
75 g Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	75 g Gorgonzola, dolce
25 g Parmesan	225 ml Milch	Butter
50 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ EL Mehl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	
Für die Garnitur:		
15 g geschälte Pistazienkerne	15 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote

Für die Tagliatelle:
Die Eier aufschlagen und verquirlen. Es sollen 200 ml entstehen.
Ansonsten mit Wasser auffüllen. Mehl und 1 TL Salz mit Eiern vermengen und 1 EL Wasser hinzugeben. Alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend mit einer Nudelmaschine den Teig ausrollen und zu Tagliatelle schneiden. Zu kleinen Nestern legen. Kurz vor dem Servieren in siedendem Salzwasser al dente kochen.
Für die Spinat-Gorgonzola-Sauce:
Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Mit Mehl bestäuben und zu einer Schwitze werden lassen. Wein einrühren und auf die Hälfte reduzieren lassen.
Milch hinzugeben und glattrühren. Chilischote längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In feine Halbringe schneiden.
Gorgonzola in kleine Stücke zupfen. Parmesan reiben. Spinat waschen und trockenschleudern. Alle Komponenten etwa 5 Minuten vor dem Servieren in die Sauce rühren und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzen.
Für die Garnitur:
Pistazien in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Parmesan reiben. Chili in feine Ringe schneiden und darüber streuen.

Rabea Stolp am 10. April 2024