

Pasta in Miso-Butter, Rucola, Gurken-Radieschen-Salat

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

160 g Mehl, Type 00	40 g Semolina	2 Eier
1 TL Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Miso-Butter:

50 g Butter	80 g weiße Miso-Paste	3 EL Pastawasser
20 g Rucola		

Für die Fertigstellung:

1 EL schwarzer Sesam

Für den Gurken-Radieschen-Salat:

3 kleine Gurken	6 Radieschen	2-3 cm Ingwer
2 EL Sojasauce	1 EL Mushroom Soy Sauce	$\frac{1}{2}$ Reisessig
2 EL Sesamöl	5 g frischer Koriander	1 TL Zucker
Salz		

Für die Nudeln:

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde in die Mitte formen und die Eier sowie das Öl hineingeben. Die Eier mit einem Löffel verquirlen. Nach und nach Mehl einarbeiten, bis die Eier komplett mit dem Mehl vermischt sind. Teig auf die Arbeitsfläche geben und etwa 5 Minuten glatt kneten. Eine Kugel formen, in Folie einwickeln und den Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Im Anschluss den Teig auswickeln und mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit dem Spaghetti-Aufsatz Spaghetti herstellen. Nudeln etwa 2 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

Für die Miso-Butter:

Butter in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Miso-Paste sowie zwei EL Pastawasser einrühren.

Rucola waschen, trockenschleudern und von harten Stängeln befreien.

Für die Fertigstellung:

Die fertige Pasta direkt aus dem Kochtopf in die Sauce geben und darin schwenken. Rucola hinzugeben und ebenfalls schwenken. Mit Sesam bestreuen.

Für den Gurken-Radieschen-Salat:

Gurke fein hobeln und mit Salz bestreuen. Nach 10 Minuten das überschüssige Wasser abgießen. Ingwer schälen und sehr fein schneiden oder pressen. Radieschen putzen und fein hobeln.

Sojasauce, Mushroom Soy Sauce, Reisessig, Sesamöl und Zucker verrühren und mit Gurke und Ingwer vermengen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Koriander und Radieschen kurz vor dem Servieren zum Salat geben.

Hilke Brahms am 12. Oktober 2022