

# Tagliatelle in Schinken-Ziegenkäse-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

1 Ei                                      150g Mehl                                      1EL Olivenöl  
Salz

**Für die Sauce:**

100g Kochschinken                      2 EL Speckwürfel                      100g Ziegenkäse  
1 Ei, davon das Eigelb                      30ml Milch                                      200ml Schlagsahne  
2 EL Olivenöl                                      Salz    Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Beet Kresse

Für den Teig ein Ei aufschlagen, mit dem Mehl, etwas Salz und einem Schuss Öl fest kneten. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Sauce zuerst Speckwürfel in etwas Olivenöl anbraten, den Schinken in Streifen schneiden und dazugeben. Die Schlagsahne dazugeben, Ei aufschlagen und Eigelb dazu rühren, einen Schuss Milch dazugeben und aufkochen lassen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Teig mit einem Nudelholz auf einem Backpapier ganz dünn ausrollen, mit einem Messer in Streifen schneiden und kurz in einem Topf mit Salzwasser aufkochen.

Zum Schluss den Ziegenkäse unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle auf tiefe Teller füllen, Sauce darübergeben, mit etwas Kresse dekorieren und servieren.

Nina Jimbei am 17. Oktober 2016