

Spargel-Tagliatelle in Kräuter-Butter

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

350 g Hartweizendunst	250 g Spargel	150 g gekochter Schinken
30 g Parmesan	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterbutter:

250 g weiche Butter	1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel	Salz, Pfeffer

Für die Tagliatelle:

Den Hartweizendunst mit 135 ml Wasser und dem Öl vermengen. Teig mit einer Küchenmaschine 3 Minuten kneten. Die entstehenden Klümpchen auf eine Arbeitsfläche geben und per Hand weiter kneten. Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Den Spargel putzen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser bissfest garen. Spargel abschütten, das Wasser auffangen und beiseite stellen.

Den gekochten Schinken in Streifen schneiden. Parmesan reiben.

Den Nudelteig in 2 Teile teilen und mit den Handflächen platt drücken. Die größte Stufe der Nudelmaschine einstellen und den Teig dreimal durch die Walze geben. Nach jeder Walzeinheit den Teig zusammenklappen.

Nach und nach bis zur gewünschte Stärke einstellen. Den Teig immer wieder durch die Walze lassen. Die entstandenen Teigplatten auf die gewünschte Länge bringen.

Anschließend mit der Nudelmaschine in Tagliatelle schneiden. In dem Spargelwasser nun die Tagliatelle ca. 2 Minuten kochen und anschließend abgießen.

Die Kräuterbutter nach dem unten stehenden Rezept zubereiten und in einer Pfanne zerlassen. Die Tagliatelle darin schwenken. Die Schale der Zitrone abreiben. Spargel, Schinken sowie den geriebenen Parmesan dazugeben und vermengen. Mit Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Kräuterbutter:

Die Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Schnittlauch klein schneiden. Blätter der Petersilie und Kerbel abzupfen und ebenfalls klein hacken. Die Butter mit den Kräutern vermengen.

Spargel-Tagliatelle in Kräuterbutter auf den Tellern anrichten, mit dem Parmesan garnieren und servieren.

Jessica Jungmann am 12. April 2017