

Tagliatelle mit Schinken, Champignons und Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Weizenmehl (405)	Mehl	2 Eier
1 Msp. Kurkuma	1 TL Salz	

Für die Sahnesauce:

100 g gekochten Schinken	150 g weiße kleine Champignons	1 mittelgroße Zwiebel
200 g Sahne	4 TL getrockneten Oregano	4 TL getrockneten Basilikum
1 TL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Zweige Basilikum	50 g Parmesan
--------------------	---------------

Für den Nudelteig:

Das Mehl mit Kurkuma und den Eiern gut verkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Falls der Teig zu feucht ist mit etwas Mehl bestäuben.

Teigkugel in Frischhaltefolie einwickeln und ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine den Teig ausrollen und anschließend zu Tagliatelle verarbeiten.

Einen Topf mit Wasser zum kochen bringen, Salz hineingeben und Tagliatelle für 1-2 Minuten ins kochende Wasser geben. Mit einer Schaumkelle herausholen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Für die Sahnesauce:

Rapsöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne glasig dünsten. Schinken in Würfel schneiden, zufügen und kurz mit anbraten. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit anbraten.

Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum abschmecken. Sahne zugeben.

Abgetropfte Nudeln mit in die Pfanne geben und gut vermengen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und ein paar Blätter abzupfen.

Parmesan reiben und dazustellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Tyburzy am 24. Juni 2019