

FrISChe Tagliatelle

Für zwei Portionen:

2 Hände Mehl, (etwas mehr) Wasser

Das Mehl in eine große Schüssel geben, nach und nach mit etwas Wasser mischen, bis sich ein schöner Pastateig bildet. Ist der Teig zu zäh, einfach noch etwas Mehl hinzugeben.

Den Teig für wenige Minuten kneten, bis er samtig und elastisch ist.

Den 2-Zutaten-Pastateig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz etwa 2 mm dick ausrollen.

Die Teigoberfläche mit etwas Mehl bestäuben und locker von der langen Seite her aufrollen.

Den Teig in 1/2 cm dicke Streifen schneiden und mit den Händen vorsichtig in einzelne Tagliatelle teilen.

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die frische Pasta darin in 2 min. al dente garen.

Jamie Oliver am 31. März 2023