

Tagliatelle con noci

Für 2 Personen

250 g Hartweizenmehl	2-3 Eier	1 TL Olivenöl
1 TL Salz	1 Schalotte	2 EL Walnusskerne
2 EL Butter	1 EL Mehl	1/2 Bund glatte Petersilie
1/8 l Gemüsebrühe	Pfeffer, Muskat	1/8 l Milch
		30 g Parmesan

Hartweizenmehl, Eier, Öl und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Von Vorteil ist, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend soviel Mehl unterzukneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Schalotte schälen, würfeln. Nüsse hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen, mit Mehl bestäuben, zusammenrollen und in feine Streifen schneiden. Reichlich Wasser aufkochen und kräftig salzen. 1 EL Butter erhitzen, Schalotte und Nüsse darin andünsten. Mit 1 EL Mehl bestäuben, Milch und Brühe unter Rühren angießen und circa 4 Minuten gut durchkochen. Nudeln in kochendem Wasser bissfest garen (ungefähr 3 Minuten). Abgießen und die restliche Butter unterschwenken. Petersilie unter die Soße mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nudeln mit Soße anrichten und Parmesan darüber geben. Extra-Tipp für Eilige: Mischung frischer weißer und grüner Bandnudeln kaufen (z. B. Feinkostladen oder Kühlregal), kochen und mit der Soße anrichten.

Rainer Strobel Montag, 14. Januar 2008