

Breite Nudeln mit Bärlauch-Parmesan-Soße

Für 4 Personen:

Für den Pastateig:

3 Eier (M) 12 ml Olivenöl 8 g Salz

300 g Weizenmehl 405 Mehl

Für die Sauce:

40 g Schalotten 1 EL Öl 100 ml Weißwein, trocken

300 ml Schlagsahne 1 Bund frischer Bärlauch 80 g geriebener Parmesan

Salz Pfeffer

Für den Käse:

200 g Feta frischer Thymian 1 EL Honig, flüssig

Für den Pastateig Eier, Öl und Salz verquirlen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Eimix dazugießen und zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr klebt. Zugedeckt 30 Minuten kalt stellen und ruhen lassen.

Teig portionsweise sehr dünn ausrollen und zu langen Bandnudeln (Tagliatelle) schneiden. Mit etwas Mehl bestäuben, auflockern, auf einem Blech ausgebreitet, kurz antrocknen lassen.

Inzwischen Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten Würfel darin glasig andünsten, mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Die Sahne zugießen und etwas einkochen lassen.

Für die Nudeln reichlich Wasser in einem großen Topf zugedeckt aufkochen. Wasser kräftig salzen und die Nudeln darin portionsweise kurz kochen lassen. Nudeln in ein Sieb geben, kurz heiß abspülen und abtropfen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen.

Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform setzen.

Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und über den Käse streuen. Honig über den Käse träufeln. Den Käse im heißen Backofen etwa 5 Minuten gratinieren.

Bärlauch verlesen, waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Bärlauch unter die Sauce rühren. Nochmals kurz köcheln lassen.

Dann den Parmesan einrühren und schmelzen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln zur Sauce in die Pfanne geben und alles gründlich durchschwenken.

Pasta und Ziegenkäse auf Tellern anrichten, die Pinienkerne überstreuen und servieren.

Antonina Müller am 03. April 2023