

### Stringoli mit Steinpilzsoße

#### Zutaten ( für 4 Portionen )

##### Nudelteig :

200 g Weizenmehl Type 405,  
100 g Hartweizengrieß,  
2 Eier (Größe L),  
80 – 100 ml lauwarmes Wasser,  
1/2 TL Salz,  
1 EL Olivenöl,  
1 EL feingehacktes Basilikum.

##### Steinpilzsoße :

250 g Steinpilze  
( gewogen nach dem Putzen ),  
1 kleine Zwiebel,  
1 kleine Knoblauchzehe,  
5 g getrocknete Steinpilze,  
10 g Butter,  
3 EL Wasser,  
2 EL Sahne,  
1 EL gehackte Petersilie,  
1 TL heller Soßenbinder,  
Salz,  
Pfeffer.



##### Herstellung Nudelteig :

1. Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz und das feingehackte Basilikum über die Mulde verstreuen, die Eier hineingeben.
2. Mit einer Gabel die Eier in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren.
3. Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. Je nach Größe der Eier noch 80 bis 100 ml Wasser zugeben.
4. Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen.
5. Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen,
6. Dann mit dem Handballen.
7. Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken.

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

##### Steinpilzsoße :

Die getrockneten Steinpilze mit dem Messer fein zerkleinern, mit 3 EL kochendem Wasser übergießen. Pilze putzen : Mit einer kleinen Bürste vorsichtig die Erde, Nadeln und sonstige Verunreinigungen abbürsten, mit einem feuchten Schwämmchen nachputzen. Fraß – Stellen von Schnecken und Tieren mit einem kleinen scharfen Messer entfernen. Die Pilze kleinblättrig aufschneiden, dabei madige Stellen entfernen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und besonders fein würfeln. In einem beschichteten Topf Zwiebel, und Knoblauch in Butter andünsten bis die Zwiebeln glasig sind. Die eingeweichten Steinpilze mit dem Einweichwasser und die frischen Steinpilze zugeben. Bei geringer Hitze 20 Min. dünsten.

# WWW.KOCHBAEREN.DE

## Rezepte > Nudelgerichte > Stringoli mit Steinpilzsoße

### **Herstellung der Nudeln :**

Die Arbeitsfläche ( ein Nudelbrett ) darf nicht mit Mehl bestäubt sein!. Von der ersten Teigkugel ein Stück abschneiden und daraus eine 1 cm dicke Wurst formen. Von dieser Wurst etwa 1 cm lange Stücke abschneiden und diese auf dem Nudelbrett zuerst mit einer Handfläche, dann mit beiden Handflächen zu einer an den Enden spitz zulaufenden Spaghetti-dünnen Nudel formen. Dabei die Nudel auf etwa 10 bis 20 cm auseinanderziehen, indem die Hände beim Ausrollen seitlich auseinandergezogen werden.

Die Nudeln zum Trocknen auf ein bemehltes Brett ausbreiten oder gleich frisch kochen. Rechnen Sie mit 4 bis 5 Minuten Garzeit.

Kurz bevor die Nudeln gar sind die Sahne zu den Steinpilzen geben, aufkochen lassen und mit hellem Soßenbinder vorsichtig etwas andicken.

Die gut abgetropften Nudeln sofort mit der Soße vermischen, damit sie nicht zusammenkleben und mit der feingehackten Petersilie garnieren.

### **Hinweis :**

Da diese Nudeln in der Mitte dicker sind als außen, ist ihre Konsistenz unterschiedlich. Sie sollten an der dicksten Stelle noch gut „al dente“ sein, damit sie außen nicht zu „matschig“ sind. Für Nudelliebhaber sind diese Nudeln ein Genuss, „Nudelskeptiker“ finden diese Nudel vermutlich „zu hart“.