

Rezepte > Nudeln > Rezept : Kräuterseitlinge mit Tagliatelle alla Chitarra
Kräuterseitlinge mit Tagliatelle alla Chitarra

Handgemachte Tagliatelle (Tagliatelle fatto a mano)

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Kräuterseitlinge:

2 große Kräuterseitlinge

Butter

Salz

Für die Tagliatelle:

300 g Hartweizenmehl

(Semola di grano duro)

1 TL Salz

150 ml lauwarmes Wasser

1 EL Butter

Für die Fleischkügelchen:

4 grobe Bratwürste

Oregano

gehackte Blatt - Petersilie

1 Ei Größe M

Semmelbrösel

1 EL geriebener Parmesan

Sonnenblumenöl

Für die Tomatensoße:

1 Tetrapack passierte Tomaten (400 g),

1 Zwiebeln (ca. 100 g)

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

getrocknete Kräuter: Basilikum

1 Prise Zucker

etwas Pfeffer aus der Mühle (Geschmacksache)

frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Der Nudelteig muss im Kühlschrank eine Stunde ruhen, also beginnen wir mit dem Nudelteig. Hier mal eine neue Methode :

(Sonst bei Grundrezept Nudelteig nachlesen).

1. Das Mehl in einer Rührschüssel abwägen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen.
2. Etwas Wasser in die Mulde geben, mit dem Handrührgerät (Knethaken) das Wasser in das Mehl ein kneten, nach und nach Wasser zugeben. Es entstehen „feuchte“ Klümpchen. Wenn alles Mehl in feuchten Klümpchen gebunden ist, ist die Konsistenz richtig.
3. Nun den Teig auf ein bemehltes Brett geben und den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen.
4. Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen.
5. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken. Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp vom Kochbär: Bissfester werden die Nudeln, wenn sie ein Ei zugeben. Geben Sie das Ei in den Messbecher und füllen ihn bis zur 150 ml Markierung mit Wasser auf.



Die Tomatensoße zubereiten:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe enthäuten und fein würfeln. In einer beschichteten Kasserolle Olivenöl erhitzen. Den fein geschnittenen Knoblauch und die Zwiebelwürfelchen darin zugedeckt ca. 10 Minuten bei niedriger Temperatur dünsten. Mit getrocknetem Basilikum nach Geschmack würzen.

Den Deckel öffnen, das Tomatenmark einrühren und etwas anbraten. Die passierten Tomaten einrühren und erhitzen und mit etwas Zucker und nach Geschmack mit etwas weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Grundsoße ist jetzt damit fertig.

Zubereitung der Fleischkügelchen:

Die Bratwürste aus der Haut drücken. Mit Ei, geriebenem Parmesan, Oregano, geschnittener Blatt Petersilie und etwas Semmelbrösel vermischen.

Mit einem Kaffeemaß Kügelchen formen und kurz in Semmelbrösel drehen. Danach in Öl braten – ca. 10 Minuten – bis die Bratwurstfleischkügelchen rundherum goldbraun sind. Danach bis zum Servieren kurz warm stellen.

Für die Tagliatelle alla Chitarra werden jetzt die Teigkugeln aus dem Kühlschrank geholt, nochmal halbiert, sehr dünn ausgewellt, auf die Breite der Chitarra geschnitten und durch die Chitarra gedrückt.

Die Tagliatelle alla Chitarra werden 4 Minuten in Salzwasser gekocht.

Nebenher die Kräuterseitlinge in dünne Scheiben schneiden, in heißer Butter bräunen und leicht salzen.

Dann gießen wir die Tagliatelle alla Chitarra ab und mengen sofort ein Eßlöffel Butter darunter. Die Tagliatelle alla Chitarra werden auf flachen, vorgewärmten Tellern angerichtet, mit Fleischkügelchen und Kräuterseitlingen umlegt und mit Tomatensoße begossen. Wer möchte streut noch etwas frisch geriebenen Parmesan obenauf.

Tip der Aalener Kochbären

Wenn Sie keine Chitarra haben – den Nudelteig einrollen und mit dem Messer in gleichmäßige, etwa 2 bis 3 mm breite Streifen schneiden.

Alternativ gibt es auch sehr gute „Nüdelchen“ zu kaufen. Achten Sie aber auf die Qualität. © WWW.KOCHBAEREN.DE