

Zitronen- Tagliatelle

Zutaten (für 4 Portionen)

250 g Hartweizenmehl (Semola di grano duro)
1/2 TL Salz,
2 Eier,
3 EL lauwarmes Wasser.
2 TL abgeriebene Zitronenschale (oder Zitro-Back).

Zubereitung

Zubereitung des Teiges :

Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen, die Eier hineingeben.

Mit einer Gabel die Eier in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren.

Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. Das Wasser zugeben.

Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen.

Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, Dann mit dem Handballen.

Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken. Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Herstellung der Nudeln :

Die Arbeitsfläche (ein Nudelbrett) mit Mehl bestäuben.

Eine der Teigkugeln mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

Dabei gilt : je schmaler die Nudeln werden sollen, desto dünner sollten sie sein.

Die Nudelplatte in Streifen zusammenlegen.

Mit einem Messer in dünne Streifen schneiden :

Für Tagliatelle etwa 5 mm.

Die Nudeln entfalten und zum Trocknen auf ein bemehltes Brett ausbreiten oder gleich frisch kochen.

Rechnen Sie mit 4 bis 5 Minuten Garzeit.

