

Grünspargel auf Tagliatelle mit Kräutersahnesoße

Zutaten für 4 Portionen :

750 g Grünspargel,
Eine Prise Salz,
1 Prise Zucker
2 EL Butter
1 Knoblauchzehe
1 EL Mandelblättchen



Nudelteig :

300 g Weizenmehl Type 405,
3 Eier (Größe L , je Ei etwa 63 bis 72 g),
4 EL Wasser,
1/2 Tl Salz,

Kräuter-Sahnesoße :

2 EL frisches zerzupftes Basilikum,
1 EL frische gehackte Petersilie
200 ml Schlagsahne,
Salz,
Pfeffer,
50 g geriebener Parmesankäse.

Zubereitung :

Herstellung Nudelteig :

Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen, die Eier und die Eigelbe 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. Je nach Größe der Eigelbe noch 2 bis 3 EL 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.

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Grünspargel :

Den grünen Spargel waschen und im unteren Drittel schälen. Den Spargel in 3 cm lange Abschnitte schneiden, dabei die Spargelspitzen zurück stellen. Die Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Mandelblättchen in der Butter anrösten. Den Grünspargel ohne Spargelspitzen dazu geben und 2 Min. anbraten. Sahne, Petersilie,

Rezepte > Spargelrezepte > Rezept : Grünspargel auf Tagliatelle mit
Kräutersahnesoße

Basilikum und Spargelspitzen zugeben. Etwa 3 Minuten kochen lassen. Mit einem Teil des geriebenen Parmesans andicken.

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 schmale 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.

Die gut abgetropften Nudeln sofort mit dem Grünspargel in Kräuter-Sahnesoße vermischen, damit sie nicht zusammenkleben und mit Parmesan bestreut servieren.