Bärlauch-Tagliatelle selbst gemacht

Mit selbst gemachten Bärlauch-Tagliatelle kann man sich selbst und seine Lieben richtig verwöhnen! Das Rezept gelingt am besten mit frischem Bärlauch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

40 g	Bärlauch
3 EL	Wasser
3 Stk.	Eier
300 g	Weizenmehl
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
2 TL	Butter
2 TL	Olivenöl
8 Blätter	Bärlauch
1 EL	Sonnenblumenkerne

Zubereitung

1. Für die selbst gemachten Bärlauch-Tagliatelle die Bärlauchblätter waschen und putzen. Einige Blätter für später zur Seite legen, den Rest klein schneiden. Anschließend mit etwa 3 Esslöffeln Wasser in den Mixer geben und fein pürieren.

2. Die Bärlauchmasse in ein Sieb geben und in eine große Schüssel streichen. Mehl, Olivenöl, Eier, Pfeffer, Muskat und Salz zufügen. Alle Zutaten mit den Händen zu einem gleichmäßigen, festen Teig verkneten. Ein Tuch befeuchten und die Schüssel damit abdecken. Eine halbe Stunde an kühler Stelle ruhen lassen.

3. Danach den Pastateig dünn ausrollen. Mit einem Teigroller oder Messer in Streifen schneiden (zirka 3 Zentimeter breit). Die Streifen auf ein Tuch zum Trocknen geben.

4. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen, etwas Öl und Butter zufügen. Die getrockneten Tagliatelle unverzüglich hineingeben und bissfest kochen. Dabei mit einem Kochlöffel leicht umrühren; so kleben die Tagliatelle nicht aneinander. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

5. Die Sonnenblumenkerne in einer kleinen Pfanne mit Öl anrösten, zur Seite stellen. Die verbliebenen Bärlauchblätter fein schneiden. Etwas Butter in einem kleinen Topf erhitzen, den Bärlauch leicht andünsten, anschließend unter die Tagliatelle mengen. Die Kerne über dem Gericht als Dekoration verteilen.

Tipp

Die selbst gemachten Bärlauch-Tagliatelle kann man auch mit Pinienkernen garnieren. Schön bunt werden die Teller mit kleinen Kirschtomaten in gelb und rot.