



Empfehlung des Monats Februar 2021

Tagliatelle mit Fassbutter und Zitronenöl

Zutaten

Pasta

500g Mehl (Typo 00) / 5 Eier

Weitere Zutaten

100g Fassbutter / 2 EL Zitronenöl / Mediterrane Kräutermischung / Kristallsalz / frisch gemahlene schwarzen Pfeffer / Chiliflocken

Zubereitung des Pastateigs

Alles Zutaten mit der Hand in einer Schüssel zu einem groben Teig vermischen. Dann auf einer glatten Arbeitsfläche den Teig kneten, bis er geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Dies nimmt einige Zeit in Anspruch. Den Teig dann in eine Klarsichtfolie einpacken und eine Stunde ruhen lassen.

Mit der Nudelmaschine Fladen anfertigen mit der gewünschten Dicke. Diese kurz lufttrocknen. Dann schneiden Sie die Teigfladen in diesem Fall in Tagliatelle.

Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser etwa zwei Minuten garen.

Und weiter geht es

In einer beschichteten Pfanne die Butter und das Zitronenöl gemeinsam erhitzen.
Die fertigen, noch heißen Tagliatelle hineingeben und ganz leicht anbraten.

Die mediterrane Kräutermischung (tiefgefroren) hinzugeben und ziehen lassen.
Mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Kristallsalz abschmecken.
Die Chiliflocken dazu geben und das Ganze noch ca. 5 Minuten bei geringer
Hitze ziehen lassen.

In einem vorgewärmten Teller servieren.

Dazu empfehle ich einen trockenen Weißwein.

Meine Zutaten kaufe ich, wie immer, frisch bei den Händlern auf dem Reutlinger Wochenmarkt.
Vielleicht sieht man sich einmal an einem Samstag Morgen beim Einkaufen. Ich würde mich
freuen.

Guten Appetit
Ihr Michael Bayer