

#30 HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH PASTA

Zutaten für den Pastateig (für ca. 4 Personen):

200 g Weizenmehl (Typ 405 oder 550) oder Hartweizengrieß / Semola
2 Eier (Größe M)
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
30–50 g frischer Bärlauch (je nach Geschmack)

Zubereitung:

Zuerst den frischen Bärlauch gründlich waschen, die groben Stiele entfernen und die Blätter grob hacken. Wer mag, kann ein paar Blätter für die spätere Dekoration beiseitelegen. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die gewünschte Pasta darin nach Packungsanleitung al dente kochen. Während die Pasta kocht, eine kleine Zwiebel oder Schalotte fein hacken und in einer großen Pfanne in etwas Olivenöl glasig dünsten.

Die gehackten Bärlauchblätter hinzufügen und kurz mitdünsten, nur solange, bis sie zusammenfallen und ihr Aroma freigeben. Dann einen Schuss Sahne oder alternativ etwas Crème fraîche unterrühren, sodass eine cremige Soße entsteht. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und nach Belieben einer Prise Muskatnuss abschmecken. Wer möchte, kann noch etwas frisch geriebenen Parmesan unterrühren, um die Soße besonders rund und aromatisch zu machen.

Die gekochte Pasta abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen, und direkt in die Pfanne mit der Bärlauchsoße geben. Alles gut vermengen, sodass die Pasta vollständig mit der cremigen Soße überzogen ist. Bei Bedarf etwas Kochwasser hinzufügen, um die Konsistenz der Soße anzupassen. Die Bärlauchpasta sofort servieren und nach Belieben mit den zurückbehaltenen Bärlauchblättern und etwas zusätzlichem Parmesan garnieren.

Rezept wurde für euch erweitert mit einer Bärlauchsauce.

UIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN.



MADZ - DIE KOCHSHOW