

HANDGEMACHTE RUCOLA-NUDELN



BIERTIPP:
Rieder Bayrisch Märzen



ZUTATEN

Teig:

300 g glattes Weizenmehl
1 Prise Salz
300 g Rucola
1 EL Olivenöl
Salz
Wasser optional

Pesto:

300 g Rucola
100 g Basilikum
100 g Pinienkerne
200 ml Olivenöl
200 g Guanciale (Speck)
100 g Parmesan
250 g Erbsen
1 Zitrone
100 g fettreiche Crème fraîche
Schnittlauch
20 g Butter

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

300 g glattes Weizenmehl, 1 Prise Salz und 300 g grob gehackten Rucola in einem Mixer zerkleinern. Sollte der Teig nicht zusammen kommen, einen Spritzer kaltes Wasser dazu geben und weiter mixen.

Kurz auf der Arbeitsfläche mit etwas Mehl durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und leicht flach drücken.

Mit einer Küchenschere schneiden Sie Stücke ab und lassen direkt ins gesalzene Wasser fallen. Für 4 Minuten im leicht kochenden Wasser garen und abseihen. Für das Pesto grob gehackte Rucola und die restlichen Zutaten fein pürieren. Guanciale in kleine Stifte schneiden und im eigenen Fett in der heißen Pfanne knusprig ausbacken/anbraten.

Die frischen Erbsen in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche dazu und Zitronen Zesten sowie Saft und mit Schnittlauch toppen.

Viel Spaß beim Kochen und auf ein gutes Gelingen!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

