

Tagliatelle



Beilage zu Hauptgang für 8 Personen (ergibt ca. 750 g Teigwaren)

Einkaufsliste

- 400 g fein gemahlenes Hartweizenmehl**
- 4 Eier à 60 g**
- 4 EL Olivenöl**
- 1 Prise Salz**

Zubereiten

- a 400g Mehl in eine Schüssel geben und mit der Hand eine Mulde formen.
- b 4 Eier, 4 EL Olivenöl sowie eine Prise Salz verquirlen.
- c Die Eier/Ölflüssigkeit in die Mulde geben und mit einer Gabel verquirlen.
- d Immer mehr Mehl vom Muldenrand dazugeben.
- e Wenn der Teig bröselig wird aus der Schüssel nehmen und nun etwa 10 Minuten gut kneten.
- f Wenn der Teig noch auf der Unterlage klebt, ist er zu feucht. Dann noch etwas Mehl nachgeben bis er nicht mehr klebt.
- g Nun den Teig in eine Klarsichtfolie verpacken und eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- h Mit der Pastamaschine portionenweise zuerst walzen bis gewünschte dicke erreicht ist.
- i Nun in Tagliatelle schneiden und sofort in kochendes Salzwasser geben.
- k Nach 2-3 Minuten sind die Teigwaren servierbereit!
Frische Teigwaren werden nicht "al dente", sondern sind ein Gaumenschmaus!