

Grüne Nudeln, vegetarisch

Tagliatelle oder Spaghetti

Rezept für ca. 4 Portionen:

Nudeln

300 - 325 g Hartweizen

4 Eier

½ Teelöffel Salz

1 Esslöffel Olivenöl für das Nudelwasser

Grüne Nudeln, vegetarisch

Frische Nudeln, Tagliatelle/Spaghetti

100 g Weißkohl oder Grünkohl

1 Zwiebel

4 Eigelb

40 g frischer Parmesankäse, gerieben

Eine Prise Meersalz

Schwarzer Pfeffer

Butter und Olivenöl zum Braten



Zubereitung:

Nudeln

Das Mehl in die UltraMix geben. Die Eier zugeben und mit dem Knethaken 4 Minuten auf Stufe 3 kneten. Den Teig mit den Händen weiterkneten, bis er geschmeidig ist. Den Teig in eine Plastiktüte geben und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig in 4 gleich große Stücke zerteilen und mit dem Pasta Roller flach ausrollen.

Für Tagliatelle beginnen Sie mit dem Pasta Roller auf der Einstellung 2 - 3, sowie Geschwindigkeitsstufe 3, und anschließend mit dem Tagliatelle Schneider auch auf Stufe 3. Möchten Sie Spaghetti zubereiten beginnen Sie mit dem Pasta Roller auf der Einstellung 5, sowie Geschwindigkeitsstufe 3, und anschließend mit dem Spaghetti Schneider auf Stufe 3.

Anschließend die Nudeln aufhängen und bei Raumtemperatur mindestens ein paar Stunden trocknen lassen. Das Wasser mit einem Esslöffel Olivenöl zum Kochen bringen und die Nudeln einige Minuten darin kochen lassen. Möchten Sie die Nudeln aufbewahren, formen Sie sie zu kleinen Nudelknoten bevor der Teig vollständig ausgetrocknet ist und lassen Sie die fertigen Nudeln einen Tag bei Raumtemperatur komplett durchtrocknen.

Grüne Nudeln, vegetarisch

Die Nudeln gemäß Beschreibung zubereiten. Den Kohl kleinschneiden und die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Den Kohl mit Zwiebeln in Butter und Olivenöl anbraten. Die Nudeln mit dem Kohl und den Zwiebeln vermischen. Mit dem Eigelb in der Schale servieren. Mit Salz, Pfeffer und Parmesan bestreuen.