

Nudeln Rezepte

Nudeln Al Pesto

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nudel, Pesto, Saucen, Teigwaren

Selbst gemachte Nudeln

400 g Weizenmehl

4 Eier

etw. Salz

Sauce:

100 g (-200) Parmesan

3 Bund Basilikum

50 g Pinienkerne

1/4 Liter Olivenöl

Salz

2 Knoblauchzehen

Das Mehl auf das Backbrett häufen und in eine Mulde Eier und Salz geben. Das Mehl vom Rand aus mit den Fingerspitzen mit dem Ei vermischen. Einen festen, geschmeidigen Laib formen. 30 Minuten unter einem feuchten Tuch ruhen lassen. Den Teig in 2 bis 3 Stücke teilen und nacheinander auf bemehlter Arbeitsfläche mit dem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Mit Hilfe einer Nudelmaschine die Nudeln herstellen.

Die Basilikumblätter waschen und abtrocknen. Mit dem geschälten Knoblauch, den Pinienkernen und etwas Öl im Mörser zerstampfen oder im Mixer pürieren, bis eine dickflüssige grüne Paste entstanden ist. Das restliche Öl und den geriebenen Parmesankäse hinzufügen. Die Nudeln bissfest kochen und die Sauce darüber gießen.