

Italienische Rezepte

Bunte Tagliatelle aus Crespelle Teig

Anzahl: 6 -8 Personen

Gattung: Italien, Nudeln, Pfannkuchen

200 g Mehl
3 Eier
1/2 Liter Milch

40 g Butter (oder 4 EL Olivenöl,
- extra vergine)

ZUM FÄRBEN

1 Rote Paprikaschote
1 kleine Bund Petersilie

1 Pack. Safran

Rote Crespelle:

Die Paprikaschote 7 bis 8 Minuten blanchieren. Kalt abspülen, häuten, entkernen, fein hacken, in die erste Teigschüssel geben und gut vermengen. Die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel oder einem Schneebesen leicht verquirlen. Nach und nach zuerst das gesiebte Mehl und dann die Milch zugeben. Zu einem glatten Teig verrühren. Den fertigen Teig an einem kühlen Ort mindestens 7 Stunde lang ruhen lassen. Anschließend den Teig zu gleichen Teilen auf drei verschiedene Schüsseln verteilen.

Färben des Teiges:

Grüne Crespelle:

Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die gehackte Petersilie in die zweite Teigschüssel geben und vorsichtig gut vermengen.

Gelbe Crespelle:

Den Safran in einem Esslöffel Milch unter kräftigem Rühren auflösen. Die Mischung in die dritte Teigschüssel geben und vermengen. crespelle schritt für schritt Crespelle Schritt für Schritt: Ein Backblech einfetten und 1 Minute in einem vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Gas Stufe 2-3, Umluft 160 °C) erwärmen. Dann darauf einen der gefärbten Teige gleichmäßig in einer dünnen Schicht verteilen. Einige Minuten im Herd backen, dann die Crespelle vom Backblech nehmen und abkühlen lassen. Die kalten Crespelle aufrollen und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Jede dieser Scheiben ist eine Tagliatella. Wenn Sie die Crespelle lieber auf herkömmliche Weise auf dem Herd backen, brauchen Sie eine große Pfanne. Lassen Sie die Crespelle nach dem Backen abkühlen und schneiden Sie sie auf einem Holzbrett in 1 cm breite Tagliatelle.