

Italienische Rezepte

Nudeln mit Rettich und Trüffel

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Nudeln, Teigware, Kochen, Italien

FÜR DIE NUDELN

250 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
1 Ei
4 Eigelb

2 Essl. Olivenöl
Salz
Mehl, zum Ausrollen

FÜR DIE SAUCE

125 ml Gemüsebrühe
125 g Sahne

Einige Tropfen Trüffelöl
20 g Kalte Butter

FÜR DIE EINLAGE

400 g Rettich
Frischer schwarzer Trüffel
- (geputzt, 1-3 g pro
- Person)

1 Prise/n Frisch geriebene
- Muskatnuss
1 Prise/n Cayennepfeffer
1 Essl. Frische Schnittlauchröllchen

Für die Nudeln Mehl, Grieß, Ei, Eigelb, Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie gewickelt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen. Mit einem bemehlten Nudelholz oder einer Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen und in etwa 2, cm grosse Quadrate schneiden.

Für die Sauce in einer Pfanne die Brühe mit der Sahne aufkochen und reduzieren. Ein paar Tropfen Trüffelöl dazugeben und die kalte Butter in der Sauce schmelzen lassen.

Für die Einlage Rettich schälen und in dünne Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und in die Sauce geben. Die Nudelfleckerl in Salzwasser gar kochen, in einem Sieb abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben, alles gut durchschwenken. Den Trüffel mit einem Trüffelhobel fein über die Nudeln raspeln. Mit Salz, Muskat und Cayenne abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.