

Zitronen Pasta



Zutaten:

Frische Pasta:

250 g Weizenmehl Type 480 oder
Hartweizengrieß

2 Eier
1 Dotter

250 g frische Pasta
(500 g getrocknete Pasta)

Zitronenmarinade:

200 ml Olivenöl
100 g Parmesan
½ Knoblauchzehe
Zeste von 2 Zitronen
120 ml Zitronensaft | 3 - 4 Zitronen
¼ Bund Petersilie | 15 g
1 EL Kristallzucker
1 TL Salz
Prise Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Zubereitung Teig:

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Den Teig für mindestens 10 Minuten kneten. Der Teig soll nur leicht feucht sein und eher hart. Nach Bedarf mehr Mehl oder Dotter dazugeben. Teig flach drücken, mit Frischhaltefolie einwickeln. Den Teig für mindestens 1 h im Kühlschrank ruhen lassen. Von Hand den Teig flach drücken, mit dem Nudelholz gleichmäßig sehr dünn ausrollen, zirka 1 - 2 mm dick.

Oder einen Nudelmaschine verwenden.

Die fertigen dünnen Nudelstreifen zu Tagliatelle á 1 cm schneiden.

Zubereitung:

Parmesan reiben. Zitronenzeste reiben. Zitronensaft pressen. Petersilie fein hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Zuckern, salzen und pfeffern. Die Sauce soll süß-sauer schmecken, zu viel Säure mit Zucker ausgleichen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Großzügig Salzen und die frische Pasta für wenige Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Wenn die Pasta gekocht ist, abseihen und die heißen Nudeln in die Sauce geben. Mit einem Vorlegebesteck vermischen und sofort servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

P. MAX & Julian Kutos



P. MAX[®]
MASSMÖBEL

www.petermax.at



Österreichische
Tischlerqualität. Direkt
vom Hersteller.

FÜR JEDES MASS UND JEDES BUDGET **DIE PASSENDEN MÖBEL.**



Peter MAX Vertriebsgesellschaft m.b.H., 2000 Stockerau, Homerstraße 106, Tel: 02266/639 00