

Theresa Baumgärtner
Tagliatelle mit Limetten-Sahnesauce

Montag, 01. April 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Mediterran

Zutaten:

Für den Nudelteig

225 g Instant-Mehl (lockeres Weizenmehl Type 405)
75 g Hartweizengrieß
etwas Salz
3 Eier (Gr. M)
etwas Mehl zum Ausrollen
etwas Salz
1 EL Butter

Für die Limetten-Sahne-Sauce

3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
3 Bio-Limetten
20 g Butter
200 g Sahne
200 g Ziegenfrischkäse
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle

außerdem:

1 Bund Rucola (Rauke)
etwas frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig Mehl, Grieß und 1 Prise Salz in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen. Eier und eventuell 2–3 EL Wasser zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist er noch zu klebrig, etwas mehr Mehl unterkneten, ist er zu trocken, noch etwas Wasser zugeben.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Inzwischen für die Sauce Schalotten und die Knoblauchzehe schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.
4. Eine große Pfanne erhitzen, das Olivenöl hineingeben und heiß werden lassen.
5. Schalottenwürfel und Knoblauch im heißen Öl glasig dünsten, kurz beiseitestellen.
6. Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa einen Millimeter dünn rechteckig ausrollen.
7. Die Teigplatte leicht bemehlen, von der Längsseite her jeweils etwa 3 Finger breit nach und nach überklappen. Den Teigstrang dann mit einem scharfen Küchenmesser in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
8. Die Bandnudeln mit bemehlten Händen vorsichtig auflockern.
9. In einem großen Topf reichlich stark gesalzenes Wasser aufkochen.
10. Die Tagliatelle darin ca. 3 Minuten kochen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

11. Eine Auflaufform mit kochend heißem Wasser ausschwenken. Die Tagliatelle mit einem Schöpflöffel aus dem Kochwasser heben und mit der Butter in die Form geben. Zugedeckt beiseitestellen.
12. Für die Sauce Limetten heiß waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. ½ Limette auspressen.
13. Butter und Limettenschale mit in die Pfanne geben. Sobald die Butter geschmolzen ist, zunächst Sahne und dann den Ziegenkäse unter Rühren hinzufügen.
14. Unter Rühren bei schwacher Hitze erhitzen, bis der Ziegenkäse geschmolzen ist.
15. Die Sauce mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
16. Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern.
17. Die Tagliatelle zur Sauce geben und alles gründlich durchschwenken. Pasta auf vorgewärmten Tellern verteilen. Mit Rucola und frischem Parmesan bestreut servieren.

Pro Portion: 790 kcal / 3320 kJ

58 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß, 52 g Fett