

PASTATEIG

MIT EI - GRUNDREZEPF FÜR PAPPARDELLE

Food & Drinks



ZUBEREITUNG

Hartweizengrieß oder Mehl in eine Schüssel geben und mit den Eiern verkneten. Wenn die Masse zu trocken ist und sich nicht verbindet, 1-2 EL kaltes Wasser hinzufügen. Den Teig 8 bis 10 Minuten kneten, bis er eine Textur wie Knete bekommen hat. Dann den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Zum Herstellen der Pappardelle nun eine Arbeitsfläche mit etwas Grieß oder Mehl bestäuben. Ein Drittel vom Teig abschneiden, den Rest wieder in Folie wickeln und 1 mm dick mit einer Teigrolle rechteckig ausrollen. Die Oberfläche des Teiges nun auch nochmals leicht mit Mehl bestäuben und 1 cm breite Streifen aus dem ausgerollten Teig schneiden. Die Streifen locker zu Nestern beiseitelegen. So mit dem restlichen Teig vorgehen und die Pastanester 30 Minuten trocknen lassen.

Für die Zubereitung der Pasta in einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und stark salzen. Darin die frische Pappardelle 3 Minuten bissfest garen, abgießen und zum Servieren nochmals mit einer Sauce vermengen.

TIPP

Pastateig lässt sich ganz einfach einfärben. Er wird rot durch Tomatenmark oder Paprikapulver, schwarz durch Sepiatinte, gelb durch Kurkuma, blau durch Lebensmittelfarbe oder grün durch püriertes Basilikum o.ä.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

400 g + 50 g Hartweizengrieß (Semolina) oder Pastamehl Typ 00
4 Eier

UTENSILIEN

Waage, Schüssel oder Küchenmaschine mit Knethaken, Teigrolle