

Bärlauch-Bandnudeln aus eigener Herstellung mit Ricotta-Sahnesoße



Das brauchst du:

Für die Pasta

150 g Hartweizengrieß
150 g Mehl
2 Eier
1 Esslöffel Olivenöl

Für die Soße

250 g Ricotta
1 Becher Sahne
1 Zwiebel
geriebenen Parmesankäse
1 Bund Bärlauch

So machst du's richtig:

- 1.) Wasche den Bärlauch und schneide ihn in ganz kleine Mini-Streifchen (je kleiner, umso besser)
- 2.) Gib den Hartweizengrieß, das Mehl, die Eier, das Olivenöl und den Bärlauch in eine große Schüssel und knete daraus einen Teig.
- 3.) Rolle den Teig entweder mit einem Nudelholz aus und schneide daraus Bandnudeln oder gib den Teig in eine Pastamaschine.
- 4.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen und brate sie in einer Pfanne kurz an.
- 5.) Gib den Ricotta und den Parmesan dazu.
- 6.) Ganz kurz vor Schluss kannst du die Sahne hinzugeben.
- 7.) Stelle einen großen Topf mit Salzwasser auf und koche die Nudeln darin etwas 3 Minuten bissfest.
- 8.) Richte alles auf einem Pastateller an.