

Rezept

Bandnudeln mit Butter und Petersilie

Ein Rezept von Bandnudeln mit Butter und Petersilie, am 18.04.2024

Zutaten

400 g Weizenmehl (Type 0)	100 g Hartweizenmehl
9 Eigelb (Größe M)	1 EL Olivenöl
Salz	150 g Butter
1 Bund Petersilie	2 Knoblauchzehen
50 g frisch geriebener Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Wie auf Seite 100 beschrieben aus beiden Mehlsorten, den Eigelben und dem Olivenöl einen Nudelteig zubereiten (sollte der Teig zu fest sein, wenig eiskaltes Wasser dazugeben) und bis Stufe 2 auswalzen. Teigbahnen mit der Nudelmaschine (kleinste Breite) in dünne Bandnudeln schneiden.

2. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Die Nudeln darin in 2-3 Min. al dente garen. Inzwischen Butter zerlassen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, grob hacken. Den Knoblauch schälen.

3. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Butter darüberlaufen lassen, Knoblauch dazupressen, durchrühren. Die Pasta auf Teller verteilen und mit Petersilie und Parmesan bestreuen.