

Rezept

# Maltagliati mit Walnuss-Sauce

Ein Rezept von Maltagliati mit Walnuss-Sauce, am 01.03.2024

## Zutaten

### Für die Pasta:

<b>150 g</b> Pizzamehl (Tipo 00)	Salz
<b>1</b> Ei	<b>2</b> Eigelb
<b>1 EL</b> Olivenöl	

### Für die Sauce:

<b>20 g</b> Weißbrot vom Vortag	<b>100 ml</b> Milch
<b>80 g</b> Walnusskerne	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>15 g</b> Pinienkerne	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>¼ TL</b> getrockneter Majoran	<b>20 g</b> ital. Hartkäse (z. B. Montello)
Salz	Pfeffer
<b>3 EL</b> gehackte Petersilie (nach Belieben)	

### Ausserdem:

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 990 kcal

## Zubereitung

1. Für den Nudelteig das Mehl mit ½ TL Salz vermischen. Eine Mulde in der Mitte formen und Ei, Eigelbe und Öl hineingeben. Alles von der Mitte aus mit einer Gabel unterarbeiten. Den groben, bröckeligen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 Min. kräftig mit den Händen durchkneten, bis er schön glatt und nicht zu fest ist. Zu einer Kugel formen und ca. 30 Min. in einer Plastikbox verschließen.
2. Inzwischen für die Walnuss-Sauce das Weißbrot grob zerpfeifen, mit der Milch übergießen und einweichen lassen. Die Walnusskerne mit kochendem Wasser übergießen und ca. 5 Min. darin ziehen lassen. Danach in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Auf ein Geschirrtuch geben und die Nüsse kräftig darin rubbeln, sodass möglichst viel von den feinen Häutchen abgelöst wird.
3. Knoblauch schälen und klein schneiden, mit den Walnüssen und den Pinienkernen in einem Blitzhacker grob hacken. Dann das Weißbrot samt Milch, Olivenöl und Majoran kurz untermixen. Den Käse fein reiben, untermischen und die Walnuss-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Nudelteig vierteln und die Viertel jeweils mit einer Nudelmaschine oder von Hand mit einem Teigroller auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen. Mit einem großen Messer zuerst in ca. 3 cm breite Streifen und diese dann in 4-5 cm lange Stücke schneiden (sie müssen nicht gleichmäßig sein). So verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.
- 
5. Inzwischen ausreichend Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin nacheinander in zwei Portionen jeweils 5-6 Min. bei mittlerer Hitze al dente garen. In einem Sieb abtropfen lassen, dabei etwas Nudelwasser auffangen und 3-4 EL davon mit der Walnuss-Sauce verrühren. Die Maltagliati mit der Sauce mischen und nach Belieben mit der Petersilie bestreuen.