

Pilznudeln

Kategorien: Teigware, Nudeln, Pilze

Zutaten für: 2 Portionen

250	Gramm	Hartweizendunst (aus dem Ital. Lebensmittelladen), Ersatzweise Weizenmehl
2		Eier
1		Eigelb
1	Teel.	Olivenoel
300	Gramm	Waldpilze
1		Knoblauchzehe, fein Geschnitten
1		Schalotte; fein geschnitten
1/2	Bund	Petersilie; fein geschnitten
125	ml	Sahne
125	ml	Gemuesebruehe
1	Essl.	Butter
		Mehl zum Ausrollen des Teiges
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Hartweizendunst auf ein Backbrett geben, in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindruucken, Eier, Eigelb, eine Prise Salz und 1 TL Olivenoel in die Mulde geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte fest sein (darf an Knetmasse erinnern). Von Vorteil ist es, wenn man etwas weniger Mehl nimmt, um den Teig weich anzukneten und anschliessend das restliche Mehl zugibt, bis die gewuenschte Festigkeit erreicht ist. Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und mindestens 2 Stunden im Kuehlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig mit etwas Mehl bestaeuben und in der Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz duenn ausrollen. Den ausgerollten Teig wieder mit etwas Mehl bestaeuben, zusammenrollen und von der Rolle Scheiben abschneiden. (Die Dicke der Scheibe ergibt die Breite der Nudel.)

Die Pilze putzen und halbieren oder vierteln (je nach Groesse). Zusammen mit den Schalotten in Butter anschwenken. Den Knoblauch dazugeben und mit einem TL Mehl bestaeuben. Mit Gemuesebruehe und Sahne abloeschen. Solange koecheln lassen, bis die Sauce saemig ist. Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die frischen Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abschuetten, unter die Pilze mischen und anrichten.