

# Handgemachte Spaghetti

## Für 2 Personen

175 g Hartweizendunst	50 g Hartweizengrieß	25 g Semmelbrössel
25 ml Olivenöl	8 Eier	1 EL Trüffelbutter
1 Prise Muskat	Meersalz, Pfeffer	

Die Eier trennen. Den Hartweizendunst, den Hartweizengrieß, 25 Milliliter Olivenöl und das Eigelb vermengen sowie mit Salz und Muskat abschmecken. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten und 15 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig durch die Nudelmaschine drehen und Spaghetti formen. Die Pasta für drei Minuten abkochen. Die Pasta abgießen und tropfnass zusammen mit der Trüffelbutter in die Pfanne geben. Kurz durchschwenken und gegebenenfalls nochmals salzen und pfeffern.

Jan-Philipp Cleusters am 04. November 2009