

Gefüllte Nudeln mit Trüffel-Soße

Für 2 Personen

150 g Steinpilze	500 g Weizenmehl	200 ml Wasser
3 Eier	1 Zwiebel	100 g Bergkäse
30 g Butter	100 ml Sahne	1 Zehe Knoblauch
1 EL Trüffelöl	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Die Eier aufschlagen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Das Mehl, das Wasser, das Olivenöl und eine Prise Salz hinzufügen und zu einem Teig kneten. Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen. Die Steinpilze klein schneiden, die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides zusammen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben. Den Käse reiben und den Knoblauch abziehen. Beides zu der Steinpilzmasse geben und mit einem Pürierstab zerkleinern. Den Nudelteig dünn ausrollen und Dreiecke ausschneiden. Jeweils circa zehn Gramm der Pilzmasse auf ein Dreieck geben und den Teig verschließen. Die gefüllten Nudeln kurz in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser garen, danach in kaltem Wasser abschrecken. Die Butter in eine heiße Pfanne geben, die Nudeln kurz anschwitzen, dann mit der Sahne auffüllen. Zwei Esslöffel von der Nudelfüllung mit in die Soße geben und kurz einkochen lassen. Zum Schluss einen Esslöffel Trüffelöl in die Soße geben, die Nudeln auf einem Teller anrichten und die Soße hinzufügen.

Mark Torke am 02. November 2010