

Tagliatelle mit Salbei und Karotten-Streifen

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl, Type 405 Mehl 2 Eier

2 EL Olivenöl 1 Prise Salz

Für das Gemüse:

2 Karotten 10 getrocknete Tomaten 1 Peperoni

4-5 Zweige Salbei 2 EL Butter Salzflocken

Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

Balsamicoreme

Für den Teig:

Das Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Tagliatelle auf einer bemehlten Arbeitsfläche schneiden. Pasta in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten al dente garen.

Für das Gemüse:

Getrocknete Tomaten ganz klein schneiden, Salbei waschen und die Karotten schälen. Mit dem Schäler die Karotten in dünne Streifen schälen und beiseitelegen. Salbeiblätter abzupfen und in kleinere Stücke schneiden. Peperoni abrausen, trockentupfen und fein hacken.

Karottenstreifen zu den kochenden Nudeln geben. Salbei, getrocknete Tomaten und Peperoni in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln und Karotten abgießen und in die Pfanne mit dazu geben, für 2-3 Minuten ziehen lassen. Mit Salzflocken bestreuen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Balsamicoreme garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Balsamico beträufeln und servieren.

Bastian Walter am 04. August 2021