

# Tagliatelle

## Für 2 Portionen

150 g frischen Spinat	150 g feiner Hartweizengrieß	5 Eier
50 g Bacon	1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
2 Stiele Petersilie	50 g Parmesan	1 Prise Salz
1 EL Olivenöl		

Frischen Spinat putzen, waschen und mit 300 Milliliter Wasser in einem Mixer sehr fein pürieren. Spinatsaft vollständig durch ein Tuch in einen Topf pressen. Auf den Herd stellen. Sobald die Flüssigkeit zu Kochen beginnt, gerinnt das Blattgrün und setzt sich als Schaum auf der Oberfläche ab. Mit einer Schaumkelle abheben und abtropfen lassen. Spinatgrün mit zwei Eiern verquirlen. Mehl, ein Ei, Salz und Öl zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Je nach Konsistenz noch etwas Mehl unterarbeiten oder zwei Esslöffel Wasser zugeben. Nudelteig eine Stunde ruhen lassen. Aus dem Nudelteig Tagliatelle herstellen und in reichlich leicht gesalzenem Wasser zwei Minuten garen. Bacon und Zwiebeln fein schneiden und in einer Pfanne in einem Esslöffel Olivenöl kräftig anschwitzen. Zwei Eigelbe, Parmesan und drei Esslöffel Nudelwasser verquirlen. Die Bandnudeln abgießen, abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Eigelb-Parmesan-Mischung und gehackte Petersilie zugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit fein gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Steffen Henssler am 21. Februar 2013