

SELBSTGEMACHTE CHILI TAGLIATELLE

SELBSTGEMACHTE CHILI TAGLIATELLE

Ich mache Pasta super gerne selber und dank meines neuen Pasta-Trockners kann ich das jetzt auch auf Vorrat tun. So habe ich sie immer zur Hand wenn es dann soweit ist. In dieser Variante habe ich mich für Chili Tagliatelle entschieden. Die waren super einfach gemacht - sogar mit frischen Chilis aus dem Garten!



Zutaten für 2 Personen:

2 Eier, Größe L

4 große, milde Chilis

220g Weizenmehl

1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Chilis unbedingt von den Kernen befreien. Das habe ich vergessen und das war später beim Ausrollen des Teigs etwas unpraktisch. Die Chilis dann etwas klein hacken und im Mixer ganz fein hechseln.

Chilis, Eier, Mehl und Salz in eine Schüssel geben...



... und erst locker mit der Gabel vermengen bis ein bröseliger Teig entsteht...



... dann auf der bemehlten Arbeitsfläche von Hand fertig kneten bis ein glatter, elastischer Teig vor euch liegt.



In Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.



Den Teig in 4 Portionen teilen und mehrfach auf dickster Stufe durch die Nudelmaschine ziehen, bevor ihr Schritt für Schritt dünner werdet. Die Teigbahnen kurz etwas antrocknen lassen...



...und dann zu Tagliatelle schneiden.

Die Chili Tagliatelle können sofort verwendet, oder vollständig getrocknet und bei Bedarf gekocht werden.

Ganz einfach und ein schöner Hingucker!