

TAGLIATELLE MIT SCHINKEN UND PFIFFERLINGEN

TAGLIATELLE MIT SCHINKEN UND PFIFFERLINGEN

Es gibt sie wieder... überall - Pfifferlinge! Und ich kann einfach nicht daran vorbei gehen. Hier war eigentlich eine selbstgemachte Pasta mit Rindfleisch geplant, aber als da bei meinem „Lieblings-Gemüsestand“ schon kleine Päckchen mit Pfifferlingen und Petersilie lagen konnte ich einfach nicht nein sagen. Kurz nachgedacht... im Kühlschrank liegt noch Schwarzwälder Schinken... passt!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Eier

200g Mehl

Salz & Pfeffer

250g Pfifferlinge

100g Schwarzwälder Schinken

6 Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 EL Butter

1 kleines Bund Petersilie

2 Frühlingszwiebeln

1 EL Tomatenmark

1 Spritzer Zitronensaft

1/2 Tasse vom Nudelkochwasser

ZUBEREITUNG:

Wie immer wenn ich Pasta selber mache fange ich mit dem Nudelteig an. Der ist ja auch nicht sonderlich kompliziert, auf 1 Ei kommen 100g Mehl und für 2 Personen rechne ich 2-3 Eier / 200-300g Mehl. Je nach Hunger halt... Ei und Mehl werden also ausgiebig verknetet, dann darf der Teig für 25 Minuten in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank ruhen.

Die Zeit nutze ich um die Sauce vorzubereiten. Ihr kennt mich, ich bin ein Banause der ohne schlechtes Gewissen Pfifferlinge unter fließend kaltem Wasser abwäscht und sie dann kurz

abtrocknet. Im Wald steht ja auch niemand mit einem Schirmchen neben den Pilzen... Aber zurück zum Thema, die Pfifferlinge werden gewaschen und getrocknet, die Schinkenscheiben schneide ich in Streifen, die Tomaten werden gewürfelt, die Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten, der Knoblauch fein gehackt. Dann brate ich in einer großen Pfanne den Speck mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln (weißer Anteil) in Butter an. Sobald der Schinken leicht kross wird kommen die Pfifferlinge dazu, 2 Minuten später die Tomaten. So lasse ich alles bei niedriger Hitze köcheln.

Zurück also zur Pasta. Einen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Den Teig ziehe ich mehrfach durch die Nudelmaschine*. Bei Stufe 6 bin ich zufrieden mit der Dicke und ziehe ihn durch die Tagliatelle-Walze. Die Nudeln kommen direkt in das kochende Salzwasser und brauchen jetzt ungefähr 7 Minuten. Ab und an umrühren damit die Pasta nicht verklebt.

Und wieder rüber zur Sauce. Die Tomaten sind weitgehend verkocht und ich ergreife die Chance alles kräftig mit Pfeffer und Salz zu würzen. Salz etwas weniger, der Schinken ist ja schon ein bissl salzig. Dann rühre ich die restlichen Frühlingszwiebelringe und etwas Tomatenmark ein und gebe noch einen Spritzer Zitronensaft dazu. Kurz bevor die Nudeln fertig sind hacke ich die Petersilie fein und gebe sie in die Sauce.

Dann werden die Nudeln abgossen – 1 Tasse Nudelwasser fange ich auf. Die Tagliatelle kommen zurück in den Topf. Dort bekommen sie direkt Gesellschaft von der halben Tasse Nudelwasser und der Hälfte der Sauce. Alles ordentlich durchmischen und anrichten. Den Rest der Sauce verteile ich auf beide Teller.

Guten Appetit!

