

ROTER PASTATEIG

ROTER PASTATEIG

Ich mag bunte Pasta - Zeit sie auch mal selbst zu machen. Gut, schwarz-weiße Pasta gab es hier ja schon, aber in Anbetracht der Unmengen an roter Beete die sich im Garten tummeln scheint mir die rote Variante durchaus passend. Das Rezept dafür habe ich im Großen Lafer* gefunden. Leider ist meine Pasta etwas heller geworden und vor allem beim Kochen noch ausgebleichen. Aber das passiert ja mit der gekauften auch meistens... ~~Außerdem brauche ich dringend einen Pasta-Ständer~~ Mittlerweile habe ich glücklicherweise einen Pastaständer*. Das Trocknen auf dem Wäscheständer war nicht optimal.



Zutaten für 4 Personen:

150g Mehl

150g Hartweizengries

3 Eier

1 Knolle rote Beete

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Mehl, Gries und Salz mischen. Die Eier trennen und das Eiweiß und Öl zum Mehl geben. Die Eigelbe in eine kleine Schüssel geben.



Die rote Beete abwaschen und fein raspeln. Das geht mit der Mandoline ganz flott. Die geraspelte Beete durch ein Küchentuch pressen. Gar nicht so einfach - aber es lohnt sich.



Die Eigelbe mit dem Saft vermischen...



...und zum Mehl geben. Jetzt kommt meine nagelneue Kitchenaid zum Einsatz - der Teig wird 5 Minuten lang geknetet.



In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 25 Minuten kalt stellen.



Später kann der Teig mit der Pastamaschine dünn ausgerollt und weiter verarbeitet werden.

Bei mir gibt es leckere Ravioli und Tagliatelle.

Und bei euch?