


Susanne Nett: Hausgemachte Nudeln mit Zitronen-Butter und Ziegenkäse

 happy-mahlzeit.com/2021/08/21/susanne-nett-hausgemachte-nudeln-mit-zitronen-butter-und-ziegenkaese

Zutaten für 4 Personen

Für die Nudeln:

- 150 g Mehl (Type 405)
- 60 g Hartweizengrieß
- 3 Eigelb + 1 Ei (Größe M)
- Salz
- 1 EL Olivenöl

Für die Zitronen-Butter:

- 125 g weiche Butter
- Meersalz
- abgeriebene Schale und 2 TL Saft von 1 Bio-Zitrone

Für Kräuter und Ziegenkäse:

- 1 Bund gemischte Kräuter, z.B. Thymian, Petersilie, Kerbel, Melisse, Estragon, Basilikum
- 100 g geräucherter Ziegenkäse (sollte fest sein)
- schwarzer Pfeffer
- 3 – 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Mehl und Grieß gut miteinander auf einer glatten Fläche vermischen. Eine Mulde in die Mitte drücken. Eigelbe und Ei sowie Salz und Olivenöl zugeben. Alles so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Eine Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und erneut verkneten. Den Teig in 4 Portionen teilen, in einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Bandnudeln formen.

Butter, etwas Meersalz, Zitronenschale und -Saft in einer großen Pfanne schmelzen lassen.

Die Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser ca. 2 – 3 Minuten bissfest garen. Nach Belieben etwas Öl zugeben, damit das Wasser nicht überkocht. Abgießen, etwas abtropfen lassen. In die Pfanne mit der Zitronen-Butter schwenken. Kräuter darüber streuen und mischen. Ziegenkäse darüber hobeln und Pfeffer darüber mahlen. Nach Belieben noch mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

Rezept: Susanne Nett

Quelle: echt gut! Link & Nett vom 2. April 2016

Episode: Nudeln und Maultaschen