

Pasta selbst gemacht (1/2 Rezept)



Menge	Zutaten	Zubereitung
200	Weizenmehl fein (OO)	Alle Zutaten zu einem festen Teigklumpen verarbeiten, dabei gut durchkneten! In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach auf einem Brett mit Mehl sehr dünn ausrollen und in 1cm breite Streifen schneiden.
50 g	Hartweizenmehl	
1	Ei	
60 ml	Wasser	
½ TL	Kurkuma	
1 TL	Essig	
1 EL	Olivenöl	
2 l	Wasser	Wasser zum Kochen bringen, Nudeln in das kochende Wasser geben und ca. 2-3 Minuten bissfest garen.
1 EL	Salz	
50 g	Butter	In einem Topf leicht bräunen, etwas Salz zugeben
50 g	Parmesan, frisch gerieben	Nudeln nach dem Abgießen in der braunen Butter schwenken, auf einem Suppenteller anrichten, Parmesan, Kräutern und Kirschtomaten darüber geben. Sofort servieren!
1 EL	Kräuter (z.B. Basilikum, Bärlauch)	
100 g	Kirschtomaten	