

Grüne Pasta

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Für die Pasta:

400 g Pastamehl
3 Eier
200 g Babyspinat
100 g Estragon
2 EL Wasser
Salz

Für die Sauce:

250 g Ricotta
50 ml Olivenöl
50 g Mandeln



ZUBEREITUNG

Eine Pfanne auf dem Induktionsfeld auf Stufe 6 erhitzen und Spinat und Estragon darin etwa fünf Minuten garen. Die Spinat-Kräutermischung in einem Standmixer fein pürieren und abkühlen lassen.

Für die Nudeln das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und in die Mulde geben. Die Spinat-Kräutermischung und Salz hinzufügen.

Alles so lange zu einem Teig verkneten, bis er nicht mehr klebt und glänzt.

Gegebenenfalls etwas Mehl zugeben. Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Grüne Pasta

ZUBEREITUNG

Den Teig in 2-3 Portionen teilen, gut bemehlen und mit einer Nudelmaschine zu 3 mm dicken Platten ausrollen. Die Nudelblätter zwischendurch mit Mehl bestäuben und in Bandnudeln schneiden.

Für die Aufbewahrung kleine Nester formen und erneut mit Mehl bestäuben. Erst kurz vor dem Servieren für drei Minuten in kochendes Wasser geben. Mit Ricotta, Olivenöl und gehackten Mandeln garnieren.