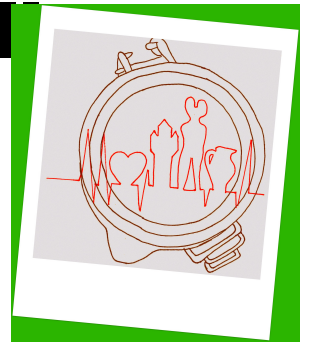


Kulinarisch & Traditionell

Die Wetterau im Glas

Hausgemachte Pasta mit Grüne Soße- Pesto



Zutaten Pasta:

200g Hartweizengrieß
200g Weizenmehl
4 Große Eier
10g Salz

Zutaten Pesto:

½ Bund Frankfurter Grüne Soße
250 ml Rapsöl
40g Hartkäse
40g Kürbiskerne
Salz, Pfeffer

Zubereitung Pesto:

Alle Zutaten in einen Mixer geben und bei Bedarf Öl zugeben.

Wenn das Pesto nicht gleich verzehrt wird, kann man es in ein sauberes Schraubglas füllen und mit einer Ölschicht konservieren.

Es hält sich so etwa 4 Wochen.

Zubereitung:

Mehl, Hartweizen, Eier und Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Nun den Teig in kleine Stücke brechen und mit einer Nudelmaschine in immer dünnere Lagen walzen.
Wenn der Teig die gewünschte Stärke erreicht hat, die Maschine auf Schneiden stellen.

Die frische Pasta in reichlich Salzwasser bissfest garen (ca 2-3 Minuten)
Die Nudeln sind gar, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Die fertigen Nudeln auf einem Teller anrichten und mit Grüne Soße- Pesto garnieren.