

Tagliatelle

Selbstgemachte Pasta ist einfach etwas Feines. Besonders oft machen wir zu Hause Tagliatelle. Diese Art von Nudeln sind besonders einfach herzustellen. Auch ohne Nudelmaschine zauberst du so in nur wenigen Minuten herrlich frische Pasta. Selbstgemachte Tagliatelle essen wir am Liebsten mit [selbstgemachtem Pesto](#) oder [selbstgemachter Tomatensauce](#).



Tagliatelle | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 200 Gramm Hartweizengrieß | 200 Gramm Mehl plus circa 20 Gramm zum Ausrollen | 225 Milliliter Wasser | 1 Prise Salz



Tagliatelle | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Alle Zutaten vermengen und von Hand oder mit Hilfe einer Küchenmaschine mindestens 10 Minuten zu einem geschmeidigem Teig verkneten. 2. Teig in eine luftdichte Dose geben und 30 Minuten kühl stellen. 3. Nachdem der Teig geruht hat, diesen ausrollen. 4. Dann durch eine Nudelmaschine geben und schrittweise dünner stellen oder komplett mit einem Nudelholz ausrollen (ggfs. mit Mehl bestäuben). 5. Teig in circa ein Zentimeter dicke Streifen schneiden oder durch den Tagliatelle-Aufsatz der Nudelmaschine geben (ggfs. mit Mehl bestäuben). 6. Nudeln zum trocknen aufhängen oder direkt weiterverarbeiten. 7. Zum Garen die frische Pasta circa eine Minute in sprudelnd kochendes Salzwasser geben, getrocknete Pasta circa fünf bis sieben Minuten.

Dazu passen hervorragend: [Fruchtige Tomatensauce](#), [Bolognese-Sauce](#), [Pesto alla Genovese](#), [Walnuss-Pesto](#), [Paprika-Pesto](#), [Bärlauch-Pesto mit Mandeln](#) oder [Grünkohl-Pesto](#). Jetzt noch mehr [italienische Rezepte](#) sowie weitere [Pasta & Pesto](#) Rezepte entdecken.

Nährwerte/Portion: 677 Kalorien | 141 Gramm Fett | 1,8 Gramm Kohlenhydrate | 22,5 Gramm Eiweiß