Feine Basilikum-Bandnudeln mit Burrata-Käse - Tagliolini al Basilico

Autor des Rezepts: aus meiner Sammlung

Keine Beschreibung vorhanden

Zutaten

Bandnudeln:
200 g Mehl
1 Ei
Basilikum
bestes Olivenöl
Salz

Sauce:
200 g Burrata-Käse (oder Mozzarella)
12 Kirschtomaten
scharfe neapolitanische Wurst
bestes Olivenöl
Salz
weißer Pfeffer

Zubereitungsanweisung

Für die Bandnudeln: 30 Basilikumblättchen mit 50 ml Wasser, einer Prise Salz und einem Esslöffel Olivenöl im Mixer zerkleinern. Das Mehl mit dem Ei, dem zerkleinerten Basilikum und einer Prise Salz zu einem glatten, geschmeidigen verkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine nicht allzu dünn auswalzen. Die Teigblätter ca. 10 Minuten trocknen lassen und dann mit der Nudelmaschine in feine Bandnudeln (Tagliolini) schneiden,

Für die Sauce: Den Burrata-Käse mit einem Messer fein hacken. Die Kirschtomaten in kleine Stücke schneiden und mit Öl und Salz würzen. Die neapolitanische Wurst (Menge nach Belieben) würfeln.

Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser garen, abgießen, ohne sie zu sehr abtropfen zu lassen. Die Nudeln in einer Schüssel mit der gewürfelten Wurst, etwas Olivenöl und der Hälfte des Burrata-Käses vermengen,

Auf einer Platte anrichten, zu Nestern formen, mit den Tomaten und dem restlichen Burrata-Käse garnieren und mit Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit ca 1 Stunde

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	1 Std	**Schwierigkeitsgrad**	normal
Portionen	vier Portionen	**Sonstige Menge**	
Land/Region	Italien	**Kosten pro Portion**	
Vegetarisches Gericht	Nein	**Laktose frei**	Nein
Diabetisch	Nein	**Gluten frei**	Nein
Kilo-Kalorien		**Kilojoule**	
Fettgehalt		**Broteinheiten**	
Eiweiß		**Kohlehydrate**	