

Bandnudeln mit Erbsen-Minz-Sauce

1/3 Nudelteig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

200 G	Weizen- oder Dinkelmehl
200 G	Hartweizengrieß
4	Eier
1 EL	Salz
2 EL	Pflanzenöl
	Wasser nach Bedarf

Zubereitung

1. Für den Nudelteig alle Teigzutaten miteinander verkneten.
2. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben, damit ein geschmeidiger fester Teig entsteht.
3. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.
4. Dann den Nudelteig sehr dünn ausrollen und mit einem Teigrad in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
5. In etwas in Mehl wenden und Pasta locker beiseitelegen.
6. In einem großen Topf Salzwasser mit 1 EL Öl zum Kochen bringen.
7. Bandnudeln, je nachdem, wie dünn sie ausgerollt wurden, zwischen 3 und 5 Minuten al dente kochen.

Frische Pasta braucht viel kürzer als trockene. Am besten Garprobe machen!
8. Mit kaltem Wasser abschrecken und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Zuckererbsen kurz mitschwenken.

Bandnudeln mit Erbsen-Minz-Sauce

2/3 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
4 EL	Weißwein
250 G	junge Erbsen
	etwas Butter
150 ML	Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer
	Zitronenabrieb
2-3	
BLÄTTER	frische Minze
	etwas Schlagobers

Zubereitung

1. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in Butter glasig dünsten, Erbsen dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren.
3. Mit Suppe aufgießen, Minze dazugeben und leicht köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind.
4. Abschmecken, mit dem Mixstab pürieren und nach Belieben mit flüssigem Obers verfeinern.
5. In der Zwischenzeit die Zuckererbsen weich kochen und nach dem Kochen in Eiswasser legen, damit sie die schöne Farbe behalten.

Bandnudeln mit Erbsen-Minz-Sauce

3/3 Zum Anrichten

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

.....
Ziegenfrischkäse

.....
frische Minzblätter

.....
Zuckererbsen

.....
ein paar Walnusskerne

Zubereitung

1. Nudeln mit der Sauce, den Zuckererbsen und dem Ziegenkäse anrichten. Mahlzeit!