

## „Rapunzel“ lass dein Haar herunter

### Tagliatelle-Nest auf Feldsalat mit Pilzen

**Zubereitungszeit:**

ca. 60 Minuten

#### Zutaten für 5 Personen

##### Tagliatelle

300 g Weizenmehl Type 550  
3 Stk Eier  
Salz  
Pfeffer  
Chilli  
Kurkuma  
Parmesan frisch gerieben  
Sahne

##### Feldsalat mit Pilzen

500 g Feldsalat  
2 Stk. kleine Zwiebeln  
Kirschtomaten  
300 g Pilze  
Schnittlauch  
Walnüsse  
Walnussöl  
Balsamico  
Honig



#### Zubereitung:

##### Tagliatelle

Für die Zubereitung der Tagliatelle zunächst das Mehl in eine große Schüssel füllen und eine Vertiefung in dem Mehl formen. Die Eier, Gewürze und das Mehl von außen nach innen miteinander vermengen, sodass ein glatter Teig entsteht. Fertigen Teig zu einer Kugel formen und kalt stellen.

Den Teig nach ca. 30 Minuten Kühlzeit in 4 Stücke teilen. Jedes Viertel mit der Nudelmaschine hauchdünn ausrollen. Immer wieder mit Mehl bestäuben. Zum Schluss den ausgerollten Teig durch die Nudelmaschine mit Tagliatelle-Aufsatz drehen.

Nudeln für 3-4 Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Abgießen, kurz abschrecken und in einer Schüssel mit geriebenem Parmesan und etwas Sahne mischen. Aus den Tagliatelle Nestern formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Noch etwas Parmesan & Pfeffer über die Nester geben und für ca. 10 Minuten bei 180 Grad im Backofen überbacken.

##### Feldsalat mit Pilzen:

Den Salat, Tomaten, Kräuter und die Pilze waschen. Zwiebel fein hacken. Pilze zusammen mit Zwiebel andünsten. Mit etwas Weißwein und Sahne ablöschen. Schnittlauch dazu geben. Alles zusammen anrichten.

**Weinempfehlung:**

Weisswein

**Kochabend:**

5. Dez, 2018 / Jürgen H.