

SELBSTGEMACHTE NUDELN MIT SALBEIBUTTER

Vorbereitungszeit: 30 Min. | Kochzeit: 15 | Ruhezeit:
30-60 Min. | 4 Personen



Selbstgemachte Nudeln mit Salbeibutter sind extrem lecker. Die Sauce ist sehr einfach und schnell gekocht. Das gesamte Gericht kommt mit sehr wenig Zutaten aus. Der Aufwand für die Zubereitung der Nudeln lohnt sich auf

jeden Fall. Probiert es aus!

Schritt 1

Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde formen. Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel leicht verquirlen. Anschließend Eiermasse in die Mulde gießen und das Ei weiter verquirlen, wobei das Mehl nach und nach von der Mitte in die Eier gemischt wird. Sobald eine Teigmasse entsteht, mit den Händen weiterkneten. Alternativ kann der Teig in einer Knetmaschine vorgeknetet werden. Sollte der Pasta-Teig zu trocken sein, die Hände befeuchten und weiterkneten. Wenn der Teig glatt ist, zu einer Kugel formen und luftdicht mit einer Schüssel abdecken. Teig für ca. 30-60 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2

Teig aus der Schüssel nehmen und halbieren. Eine Hälfte luftdicht verpacken und die andere Hälfte mit einem bemehlten Mattarello oder Nudelholz dünn ausrollen. Danach Mehl auf den Teig geben und auf ein Schneidebrett legen. Teig längsseitig einrollen und die gewünschte Nudelbreite herunterschneiden. Pasta zum Trocknen z. B. auf ein bemehltes Blech geben und verteilen oder auf einem Ofengitter trocken. Evtl. zwischendurch wenden. Alternativ kann die Pasta auch direkt im Wasser gekocht werden.

Schritt 3

Einen Topf mit Wasser auf dem Herd zum Kochen bringen. Anschließend gut salzen. Pasta für 2-3 Minuten in das kochende Wasser geben.

Schritt 4

Für die Sauce Salbeiblätter in dünne Streifen schneiden. Eine [Pfanne*](#) auf dem Herd erhitzen und die Butter dazu

geben. Wenn diese schäumt, den Salbei hinzugeben und durchschwenken. Mit etwas Nudelwasser ablöschen und kurz köcheln lassen. Die Nudeln in die Pfanne geben und mit Pfeffer würzen. Anschließend Parmesan dazu geben und durchmischen.

Schritt 5

Nudeln mit Salbeiblätter auf einem Teller anrichten, mit Salbeiblättern und etwas Parmesan garnieren und schmecken lassen.

Guten Appetit!

Wer einmal Pasta selbst hergestellt hat weiß, dass es sich lohnt! Mit etwas Geschick lassen sich auch wunderbar [gefüllte Tortelloni](#) herstellen.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Tipps

Wird kein Salz bei der Teigzubereitung hinzugeben, lässt sich der Teig per Hand besser ausrollen.

Der Teig ist perfekt geknetet, wenn er nach dem Eindrücken mit dem Finger zurückfedert.

Nussbutter hat nichts mit Nüssen zu tun, sondern ist nur der Name für braune Butter aus der Pfanne.

Grundrezept Nudelteig (ca. 4 Personen):

- 500 g Pastamehl Tipo 00 oder Weizenmehl Typ 550
- 5 Eier (Größe M)

Pasta für 2 Personen:

- 5 frische Salbeiblätter
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 40 g Parmesan

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 17

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)