



Bärlauchnudeln mit Morcheln

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Bärlauchnudeln:

250 gr. Weizenvollkornmehl, Kleie
ausgesiebt
2 Eier
20 gr. Bärlauchpaste (siehe unten)
1 TL Meersalz

Eier, Meersalz und Bärlauchpaste mit dem Schneebesen gut verquirlen. Einige Minuten stehen lassen. Mit dem Mehl mischen und zu einem Teig kneten. In einem feuchten Küchentuch oder in einem Plasticbeutel über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Nudelteig mit der Maschine oder von Hand dünn ausrollen. Schmale Nudeln schneiden, in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Bärlauchpaste:

100 gr. Junge Bärlauchblätter ohne Stiel
1 dl Erdnussoel
1 EL Meersalz

Bärlauchblätter durch den Fleischwolf drücken oder zusammen mit wenig Erdnussoel pürieren. Mit dem Oel gut verrühren und in ein Glas füllen. Die Paste ist im Kühlschrank über ein halbes Jahr haltbar.

Morcheln:

200 gr. Frische Morcheln
1 Schalotte fein gehackt
50 gr. Butter
1 dl Rahm
4 kleine Bärlauchblätter, in Streifen geschnitten

Morcheln längs halbieren und gut waschen. Mit einem Küchentuch trocknen. Würzen mit Salz und Pfeffer. Mit der Hälfte der Butter und den Schalotten in einer nicht klebenden Pfanne 5 Minuten dünsten.

Anrichten:

Gekochte Teigwaren mit der restlichen Butter und dem feingeschnittenen Bärlauch sorgfältig mischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen. In vorgewärmten Tellern anrichten. Die Morcheln darüber verteilen und sofort servieren.