



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

TAGLIATELLE

300 g Weissmehl
3 Eier
2 EL Olivenöl
2 EL lauwarmes Wasser
1 TL Salz

Eier, Olivenöl, Wasser und Salz mischen, mit dem Mehl in die Küchenmaschine geben und so lange kneten, bis der Teig leicht körnig ist. Von Hund zu einem homogenen Teig fertig verarbeiten.

Teig in Portionen durch die Pastamaschine drehen, mehrmals falten, mit Mehl bestäuben und wieder durchkurbeln, bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

Die Nudelblätter gut mehlen, mehrmals falten und mit einem scharfen Messer in die gewünschte Breite schneiden.

Tagliatelle im kochenden Salzwasser 2-3 Minuten kochen. Abgiessen, dabei etwas Kochwasser auffangen.

Je nach Dicke der Nudeln kann die Kochzeit etwas variieren.

Tipp

Wer keine Pastamaschine besitzt, nimmt das Wollholz.

VENUS MUSCHELN

kommen in Küstengewässern vor (weltweit)



Menü

TAGLIATELLE alle VONGOLE

Ein typisch italienisches Pastagericht mit Muscheln und einem Schuss Olivenöl

für 4 Portionen

CONFIERTER KNOBLAUCH

2 ganze Knoblauchknollen
Olivenöl
Meersalz

Knoblauchknollen ungeschält halbieren, salzen und mit Olivenöl beträufeln.



165 °C

30 Minuten

Im vorgeheizten Ofen (165°C) für 30 Minuten confieren.

Knoblauch aus der Haut drücken.

GRILL GEMÜSE

4 Tomaten
3 grosse rote Peperoncini
1 grüne Spitzpaprika
3 Bundzwiebeln

Tomaten und Peperoncini auf den heissen Grill geben und anrösten.

Etwas abkühlen lassen und mit einem grossen Messer grob durchhacken.

Spitzpaprika und Bundzwiebeln ebenfalls kurz auf den Grill anrösten. Schräg in Streifen schneiden.

CONFIEREN

«einkochen»
im eigenen Saft
garen (französisch)



VONGOLE

1 kg frische Venusmuscheln
Salzwasser

Vongole ca. 6 Stunden in Salzwasser wässern.

Vongole abgiessen und säubern. Offene Muscheln wegwerfen.

WEISSWEIN SUD

etwas Olivenöl
etwas Weisswein
1 kleine rote Chilischote
3 Knoblauchzehen

Olivenöl in eine Pfanne geben, Weisswein, Chili und Knoblauchzehen begeben. Alles gut erhitzen und mit einer Gabel 5-10 Minuten verrühren.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, confierte Knoblauchzehen und Muscheln begeben, mitkochen bis sich die Schulen öffnen.

Nudeln mit wenig Kochwasser zum Weissweinsud geben, Muscheln und Grillgemüse begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Basilikum darüber geben und servieren.

TOPPING

1 Bund Italienische Petersilie
etwas Basilikum

Petersilie und Basilikum grob hacken.

mehr unter

Schudel on the Rocks.ch