



SELBSTGEMACHTE TAGLIATELLE AN ZUCCHETTI-THUNFISCH-SAUCE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Die Zucchini waschen und mit der Röstiraffel raffeln. Die Zwiebel und den Knoblauch kurz im Olivenöl andünsten. Die geriebenen Zucchini begeben. Danach den Thunfisch und den Vollrahm dazugeben, kurz einköcheln lassen und die Sauce gut abschmecken.

Teigwarenmehl in eine Schüssel geben. Eigelb, Eiweiss, Salz, Safran und Olivenöl mit einem Stabmixer aufmixen und zum Teigwarenmehl geben.

Die Masse mehrere Minuten gut verkneten und in Klarsichtfolie eingepackt im Kühlschrank mindestens 6 Stunden ruhen lassen.

Den Teig in Portionen teilen und mit wenig Teigwarenmehl bestäuben. Am besten mit der Nudelmaschine auswallen. Teigblätter kurz antrocknen lassen. Danach mit dem Tagliatelle-Aufsatz oder von Hand in Streifen schneiden.

Die Tagliatelle im Salzwasser al dente kochen, das Wasser abgiessen und die noch heisse Pasta in die Thunfischsauce geben, kurz schwenken und servieren.

EINKAUFSLISTE

ZUTATEN ZUCCHETTI-THUNFISCH-SAUCE

200 G THUNFISCH AUS DER DOSE
3 ZUCCHETTI
50 G KAPERN
1 ZWIEBEL
1 ZEHE KNOBLAUCH
250 ML VOLLRAHM
OLIVENÖL ZUM ANBRATEN
PFEFFER AUS DER MÜHLE
MEERSALZ

ZUTATEN PASTA-TEIG

250 G TEIGWARENMEHL
3 EIER
1 G SAFRAN
½ EL OLIVENÖL
3 G MEERSALZ