

I Tajarin – Hauchdünne Nudeln - Nudelteig Grundrezept

Für 6 bis 8 Personen

1 kg Weissmehl, Salz (ca. 10 gr.), 1 Esslöffel Olivenöl, 10 Eier

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Salz, Öl und die Eier hineingeben. Mit den Fingern die Eier verrühren, nach und nach vom Rand her das Mehl in die Mulde schieben und in die entstehende Masse einarbeiten. Mit den Handballen den Teig geduldig so lange kräftig kneten, bis er glänzt und nicht mehr klebrig ist, was gut 10 bis 15 Minuten dauern kann. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Tuch bedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Danach den Teig in Portionen schneiden, mit wenig Mehl bestäuben und mit der Nudelmaschine (oder von Hand) sehr fein auswallen. Die ausgewallten Teigblätter mit Mehl bestäuben und 5 Minuten antrocknen lassen, anschliessend mit dem feinsten Schneidewalzenaufsatz der Nudelmaschine oder von Hand in Streifen schneiden.

In Salzwasser in 2 bis 4 Minuten al dente kochen, das Wasser abschütten und die nicht ganz abgetropften Nudeln auf vorgewärmte Teller geben.

Begleitet werden sollten die **tajarin** von einer möglichst einfachen Sauce, die weder von Tomaten noch von Rahm dominiert ist. Welche Variante man auch immer wählt, die Aufgabe der Sauce ist es, den delikaten Geschmack der **tajarin** auf diskrete Weise zu unterstützen! Unser Vorschlag ist deshalb Burro e Salvia.

Burro e salvia – Butter und Salbei

Für 6 Personen

150 gr. Butter, 30 junge Salbeiblätter, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, geriebener Parmesan zum Bestreuen

*Die Butter in einem Pfännchen schmelzen, die von Hand zerpflückten Salbeiblätter und einen Esslöffel des Nudel-Kochwassers dazugeben 1 bis 2 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die heissen **tajarin** giessen. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.*

ÜBRIGENS: Man kann Frischteigwaren auch gut ein bis zwei Tage lagern, indem man sie mit Weizengriess bestreut, locker auf einem Holztablett oder etwas Ähnlichem auslegt und mit einem Küchentuch abdeckt.