Selbstgemachte Pasta mit Truffalo



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20**
Backzeit : **30**

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g geriebener Truffalo
- 400 g Mehl
- 3 Eier, Größe M
- 1 Prise Salz
- 100 ml Wasser
- Etwas Olivenöl

Für die Füllung:

- 50 g geriebener Truffalo
- 500 g verschiedene Pilze
- 200 g Parmaschinken
- Etwas Crème Fraîche Isigny
- Basilikum
- Salz, Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Alle Zutaten für den Teig vermischen und diesen mindestens 10-12 Minuten lang gut durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Wenn er zu hart ist, 1 Esslöffel Wasser hinzufügen. Teigkugel in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.
2. Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Dann ohne Druck auszuüben, den Teig aufrollen und mit einem Messer in dünne Streifen schneiden. Nudeln in einen Topf mit kochendem Wasser geben, bis sie an die Oberfläche steigen und dann abtropfen lassen.
3. Für die Garnitur Pilze und Parmaschinken in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die 50 g geriebenen Truffalo und die gekochten Nudeln hinzufügen und alles vorsichtig mischen. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen und etwas Crème Fraîche Isigny dazugeben.

? Tipp: Der Teig kann auch eingefärbt werden z.B. Rot mit Tomatenmark, Schwarz mit Tinte vom Tintenfisch, oder auch Gelb mit Curry oder Kurkuma Albert Ménès.