

Nudeln Rezepte

Frühlingsnudeln

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fenchel, Fleisch, Huhn, Pilz, Teigware

2	Hähnchenbrustfilets	1/2 Liter	Fleischbrühe
1	kleine Fenchelknolle mit Grün	100 ml	Weißwein
10	Champignons weiß frisch		Olivenöl
1	Bund Frühlingszwiebeln		Pfeffer & Salz
2	Knoblauchzehen	400 g	Spaghetti oder Bandnudeln -
1/2	Zitrone		- Gekaufte Ware oder
1	Essl. Rosmarin frisch gehackt		- frisch nach Rezept
100 g	Parmesan frisch gehobelt		

NUDELTEIG MIT EI

200 g	Mehl, Typ 550	1	Eigelb
2	Ganze Eier	1	Teel. Salz

NUDELTEIG OHNE EIER

300 g	Mehl	100 ml	Wasser
100 g	Hartweizengrieß		

Hähnchenbrustfilet wenn möglich aus artgerechter Haltung kaufen in Scheiben schneiden - salzen und pfeffern. Champignons mit einem feuchten Tuch säubern, mit Stiel in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln von dunklem Grün befreien - den Rest in feine Streifen schneiden - Knoblauch hacken. Vom Fenchel den Mittelstunk entfernen - dann vierteln und in Streifen schneiden. Die Zitrone der Länge nach halbieren - diese Hälfte noch mal der Länge nach halbieren und dann in feine Scheiben schneiden. Den Parmesan mit einem Sparschäler oder scharfem Messer fein hobeln. Tipp: Frischen Parmesan mal als richtig dicken Brocken kaufen, dann kann man ihn besser hobeln. All diese Vorarbeiten sollten auf jeden Fall erledigt sein, denn jetzt geht's nur noch ans Nudelkochen. Ob frisch und selbst hergestellt oder fertig aus dem Handel. Hier die Rezepte für Nudelteig einfach probieren. Eine Portion reicht für 4 Personen. Nudelteig mit Ei Mehl auf ein Brett oder direkt auf die Arbeitplatte geben, mit den Händen einen kleiner Krater bauen, Eier und Eigelb hinein geben, Salz dazu und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Das gleiche gilt für den Teig ohne Eier, hier bitte vorsichtig das Wasser nach und nach zugeben, denn das Mehl nimmt die Flüssigkeit unterschiedlich auf. Nudelteig ohne Eier Beide Teigsorten sollten nach dem Verkneten noch 30 Min. in Frischhaltefolie eingepackt an einem kühlen Ort ruhen. Bitte nicht in den Kühlschrank legen. Danach den Teig mit der Nudelmaschine auswalzen und zu Tagliatelle oder Spaghetti oder Lasagne- und Ravioliblättern verarbeiten. Nun Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Hähnchenfleisch scharf anbraten, Fenchel, Champignons, Frühlingszwiebel und Knobi dazu. Alles mit Wein und Brühe ablöschen nun die Zitronenscheiben begeben alles nochmals würzen vielleicht auch mit etwas Zitronensaft. Zum Schluss mit gehacktem Fenchelkraut bestreuen. Dann die vor gekochten Nudeln dazu Nudeln mit den Zutaten gut vermengen. Wer möchte, nimmt noch etwas mehr Brühe, Olivenöl oder Wein zum Schluss auf jeden Fall Parmesan