Kochwerkstatt Wiesbaden

Tagliatelle in einem Sud aus getrockneten Tomaten, Basilikum und Knoblauch mit Parmesan & Garnele

Pastateig: 450g Semola
155g Eigelb
100g Vollei
½ EL Olivenöl
½ EL Wasser

Für den Teig alle Zutaten zu einem homogen Teig verkneten.
In einer Nudelmaschine den Teig zu dünnen Bahnen drehen und danach in Streifen schneiden.

250g getrockente tomaten
1 Zehe Knoblauch
Parmesan
500g Garnele

In einer Pfanne zuerst die Garnelen anbraten und abschmecken, getrocknete Tomaten und Koblauch hinzufügen und mit etwas Kochwasser von den Nudeln aufgießen. Nun die bissfest gegarten Tagliatelle hinzufügen und den Found noch etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82