



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 homogenen Teig verkneten.

In einer Nudelmaschine den Teig zu dünnen Bahnen drehen und danach in Streifen schneiden.

250g getrocknete Tomaten

1 Zehe Knoblauch

Parmesan

500g Garnele

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

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82