

PAPPARDELLE MIT MOHNBUTTER

ZUTATEN

Für 4 Personen

Pastateig:

400 g Weissmehl

1 TL Salz

4 Eier

1 EL Öl

Wasser, nach Bedarf

75 g Butter

1 1/2 EL Mohnsamen

Salz, Pfeffer

gehobelter Sbrinz zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Mehl und Salz mischen. Eier mit einem Holzlöffel nacheinander dazumischen. Mit Öl und so viel Wasser wie nötig zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie gewickelt 2 Stunden ruhen lassen.

2 Teig vierteln und auf Mehl ca. 2 mm dünn auswallen, Teigstücke bemehlen. Mit dem Teigrädchen breite Nudeln schneiden, auf ein bemehltes Küchentuch legen.

3 Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Mohnsamen beifügen und bei kleiner Hitze 5-10 Minuten ziehen lassen, würzen.

4 Nudeln in reichlich Salzwasser 2-3 Minuten al dente kochen. Abgiessen, gut abtropfen lassen.

5 Die Pappardelle mit der Mohnbutter mischen, in tiefen Tellern anrichten. Mit Sbrinz bestreuen.

Dazu passt Frühlingsalat.

Schneller: gekauften Pastateig oder fertige Teigwaren verwenden.

Variante mit Mohnrahm: 1 dl Vollrahm mit 1 dl Bouillon und 1 1/2 EL Mohnsamen 5-10 Minuten köcheln.