drehscheibe

Küchenträume

Pasquales Agnolotti mit Ziegencreme

Für 4 Personen

Zutaten Pasta

400 g Mehl, Type 405
4 Eier Größe M
eine Prise Salz
ein Schuss Wasser

Vorbereitung Pasta

Das Mehl auf die Arbeitsplatte häufen und eine Mulde eindrücken. Dort die Eier und Salz hineingeben und verkneten.

Tipp: Um den Teig elastischer zu machen, kann man einen Schuss Wasser dazugeben.
Dann den Teig im Kühlschrank ruhen lassen, bis der Ziegenfrischkäse zubereitet ist.

Zutaten Ziegencreme

200 g Ziegenfrischkäse
200 g Ricotta
2 Zweige Rosmarin

Zubereitung Ziegencreme

Rosmarin fein hacken und mit dem Ricotta und Ziegenfrischkäse mischen. Dann die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

Zutaten Soße

1 rote Zwiebel
60 g geröstete Pistazien
1 Schuss Olivenöl
60 g Butter

Weiterverarbeitung Pasta

Den Nudelteig wenige Millimeter dünn ausrollen.
Tipp: Das kann man mit einem langen Stab, Nudelholz, einer vollen Weinflasche oder einer Nudelmaschine machen.
Dann 6 cm breite Streifen schneiden und die Cremefüllung in die Mitte der Teigbahnen spritzen. Die Teigbahnen zusammenklappen und mit etwas Fingerdruck die Rolle verschließen, so dass die Creme innen eingeschlossen ist. Das zusammengedrückte Ende nochmal umklappen. Dann mit einem Kochlöffel circa 2-3 cm lange Stücke abmessen und den Teig dort quer zusammendrücken. Dort mit einem Messer durchschneiden, so dass die einzelnen Teigtaschen entstehen. Die Pasta in kochendes Salzwasser geben bis sie nach oben steigen.

Zubereitung Soße

Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und die Pistazien grob hacken. Die Zwiebel im Olivenöl kurz anbraten und die Butter dazugeben. Etwa einen halben bis einen Esslöffel Nudelwasser als Soßenbinder dazugeben. Zum Schluss die Pistazien mit in die Pfanne geben und alles nochmal kurz aufkochen.
Die Pasta aus dem Wasser heben und in die Soße geben.

Buon appetito!