

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Hausgemachte Fettuccine mit Spargel und geräuchertem Schafskäse

Koch: Lothar Krings-Neugebauer

Zutaten:

- 500 g Hartweizengrieß
- 2 Eier Größe L
- 100g Eigelb
- 1 EL Olivenöl
- Prise Salz
- 250g weißer Spargel
- 250g grüner Spargel
- 1/2 Zitrone (Abrieb)
- 100 ml Spargelbrühe oder Gemüsebrühe
- 100 ml Schlagobers
- 20g Brennnesseln
- 50g Butter
- Salz Pfeffer
- 100 g Bio Schafkäse geräuchert
- 50g gedörrte Kirschtomaten
- Kräuter zur Dekoration

Zubereitung:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Für die Pasta: Weizengrieß mit den restlichen Zutaten verkneten und 1 Stunde abgedeckt kühl stellen. Danach den Teig vierteln und mit einer Nudelmaschine in die gewünschte Dicke ausrollen. Dann in 3mm breite Streifen oder mit einem Bandnudelaufsatz schneiden. Mit Mehl bestäuben. Spargel Den weißen und grünen Spargel schälen und in Salzwasser gar kochen. In Stücke zurecht schneiden. Pasta fertig stellen: Brühe und Schlagobers in einer Pfanne reduzieren bis es leicht cremig ist. Die Spargelstücke und Brennnesseln dazu geben. Pasta in gesalzenem Wasser 3-4 min kochen und in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Anrichten und den geräucherten Schafkäse reiben. Mit getrockneten Kirschtomaten und Kräutern dekorieren.