

Tagliatelle mit Mönchsbar

Pastateig:

140g Dinkelmehl

60g Hartweizengriess/-dunst

2 Eier

½ Bund Zitronenthymian (anstelle von Zitronenthymian kann auch normaler Thymian verwendet werden)

Weitere Zutaten:

250g Mönchsbar

30g Pinienkerne

Olivenöl (1)

Sauce:

1 dl Olivenöl (2)

100g Extrahartkäse, z.B. Sbrinz

1 Zitrone

Salz + Pfeffer

Zubereitung

Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Zusammen mit den restlichen Zutaten (Mehl, Hartweizengriess, Eier) zu einem Pastateig zubereiten.

Die rötlichen Stiele des Mönchsbar abbrechen, das Gemüse gründlich waschen. Die Pinienkerne in einer Bratpfanne in etwas Olivenöl (1) gleichmässig rösten.

Für die Sauce das Olivenöl (2) mit dem möglichst fein geriebenen Extrahartkäse, der fein abgeriebenen Schale der ganzen und dem Saft der halben Zitrone mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle herstellen. Dafür den Teig ca. 1 mm dünn auswallen, grosszügig mit Hartweizengriess/-dunst bestreuen und in rechteckige Stücke in der gewünschten Länge der Tagliatelle schneiden. Die Teig-Rechtecke längs zu einer «Roulade» aufrollen, mit einem scharfen Messer in die gewünschte Breite (ca. 1 cm) schneiden und wieder entrollen.

In einem grossen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, gut salzen. Den Mönchsbar in ca. 3 Minuten bissfest kochen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben. Die Tagliatelle im gleichen Wasser in ca. 1 Minute al dente kochen, abgiessen und dabei etwas vom Kochwasser auffangen. Das Gemüse und die Pasta zurück in den Topf geben, die Sauce und etwas Kochwasser zugeben und alles bei mittlerer Hitze nochmals erwärmen und gut vermischen, bis der Käse geschmolzen ist, ohne zu verklumpen. Auf Teller verteilen, die gerösteten Pinienkerne mitsamt dem Öl darüberlöffeln und servieren.