

Bandnudeln mit Pesto empfohlen zu: Spätburgunder Rosé vom Weingut Forster

Menge für 4 Personen

Zutaten für den Pastateig

250 g Weizenmehl

250 g Hartweizengrieß

1 TL Salz

3 EL Olivenöl

200-250 g Wasser (je nach Mehlqualität)

Zubereitung des Teiges

Das Weizenmehl, Hartweizengrieß, Salz und das Wasser (nach und nach zunächst 180 ml) in eine Rührschüssel geben und mit einem Knethaken mischen. Dann das Öl zugeben und nach und nach mehr Wasser zugeben bis ein Teig entsteht, der gerade nicht mehr klebt. Wer möchte kann sich auch mit den Händen ans Werk machen.

Es soll ein relativ fester Teig dabei entstehen. Eine Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig 30 min ruhen lassen und dann mit dem Nudelholz oder der Nudemaschine dünn ausrollen. Ist der Teig brüchig, den Teig nochmals kneten und ausrollen, dann gibt sich das meist. Ist der Teig zu weich gerne nochmals mit etwas Mehl bestäuben. Nach dem Ausrollen der Teigplatten die Pasta in die gewünschte Breite schneiden.

Zutaten für das Pesto

2 Bund frisches Basilikum

je 2 Stiele Thymian und Oregano

1 Knoblauchzehe

100 ml Olivenöl

100 g Pinienkerne

1 EL Hefeflocken

1 TL Limettensaft

1 TL Salz

2 Prisen Pfeffer schwarz

Zubereitung des Pestos

Das Basilikum waschen, trocken schütteln (oder in der Salatschleuder schleudern) und die dicken Stiele entfernen. Vom Thymian und Oregano die Blätter abzupfen und zum Basilikum geben.

Die Pinienkerne anrösten und abkühlen lassen.

Anschließend alle Zutaten bis auf die Hefeflocken mit einem Pürierstab pürieren oder fein hacken

und mörsern. Ganz zum Schluss die Hefeflocken nur unterheben und ggf. nochmals abschmecken.

Die vorbereiteten Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen (ca. 4 - 6 Minuten, je nachdem wie breit oder dick die Nudeln geworden sind. Am besten probieren ob sie fertig sind.

Die Bandnudeln mit dem Pesto anrichten.