Nah&Frisch



Annemarie Zant | User

Hausgemachte Fettuccine mit Kolsprossen und Bauchspeck

Griaß di Rezepte | Gemüse | Hausmannskost | Herbst | Nudelgerichte | Österreichisch | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in eine Klarsichtfolie wickeln und rasten lassen. Teig aus Folie nehmen und in zwei bis vier Portionen teilen. Jede Portion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelwalker ca. 2 bis 3 mm dick ausrollen.

Teigplatte großzügig mit Grieß bestreuen, der Länge nach übereinander klappen. Mit einem Messer die Nudelplatte quer in ca. ½ cm breite Streifen schneiden. Nudeln mit etwas Mehl bestreuen und locker auf ein Blech legen. Kohlsprossen waschen und vierteln. In heißem Wasser bissfest blanchieren, kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und beiseite stellen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Speck darin vorsichtig goldbraun anrösten. Die Kohlsprossen zufügen und nochmals kurz durchschwenken.

Fettuccine in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen und sofort zur Kohlsprossen-Speckmischung geben. Mit frisch gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben mit Parmesan bestreuen und am besten in der Pfanne servieren.

Zutaten

Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 50 g Grieß
- 2 Eier
- 2 Eidotter
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- etwas Grieß zum Bestreuen

Gemüse:

- 500 g Kohlsprossen
- 300 g geschnittener Bauchspeck
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Rosmarin
- Olivenöl