



## FrISChe Tagliatelle al Pesto von Lukas

### — Tagliatelle —

**Eier** und **Mehl** in einer großen Schüssel verkneten. Arbeitsfläche mit **Mehl** bestäuben und Teig ausrollen.

**Pastamaschine:** Teig mehrfach durch die Maschine kurbeln, Teig mit Mehl bestäuben, in breite Streifen schneiden.

**Teigrolle:** Teig möglichst dünn ausrollen, in breite Streifen schneiden.

Geschnittene Pasta kurz in sprudelndem **Wasser** kochen, **salzen**.

### — Pesto —

**Basilikum** waschen, fein hacken. **Pinienkerne** hacken, mit Mörser zermahlen. **Parmesan** reiben.

Pinienkerne, Basilikum, **Öl** und Parmesan gründlich im Mörser vermengen, zum Verfeinern etwas heißes **Nudelwasser** hinzugeießen.

Zum Servieren **Parmesan** frisch über die Tagliatelle reiben.

### — 4 Portionen —

- 4 große Eier
- 400g Mehl; Typ 550
- Mehl; zum Ausrollen
- Salz
- 
- 2 Bund Basilikum
- 80g Pinienkerne
- 100ml Olivenöl;  
extra vergine
- 200g Parmesan