

Lasagne al Pesto

Für 2 Personen

Für den Teig:
200 Gramm Universalmehl
2 große Eier
Salz

Für das Pesto:
1 Tasse frisches Basilikum
20 Gramm Parmesan
1 EL Pinienkerne
3 EL Olivenöl
Grobes Meersalz
5-6 Pfefferkörner



Einer mit dem Mehl vermengen und alles so lange kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischehaltefolie verpackt, 30 Minuten in den Kühlschrank zum Ruhen stellen.

Währenddessen das Pesto zubereiten. Die gewaschenen und zerrupften Basilikumblätter, die Pinienkerne, den Knoblauch sowie Salz und Pfeffer in den Mörser geben.

Die Zutaten zu einer feinen Masse zerstoßen. Alternativ kann dafür auch ein Pürierstab verwendet werden.

Danach den geriebenen Parmesan und das Olivenöl dazugeben und alles gut verrühren.

Die Nudelmaschine montieren und die Arbeitsfläche mit Hartweizengrieß oder Mehl bestauben.

Den Teig durch die Nudelmaschine drehen.

Von beiden Seiten in die Mitte schlagen und wieder durch die Maschine drehen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig ganz geschmeidig ist. Danach die Nudelmaschine schrittweise enger stellen und den Teig so lange durchdrehen, bis er 1 Millimeter dünn ist.

Wird der Teigstreifen zu lang, in der Mitte teilen.

Die fertigen ca. 60 cm langen Teilstreifen mit Hartweizengrieß oder Mehl bestreuen und ca. 3-4 Minuten im Salzwasser kochen.

2-3 Esslöffel vom Kochwasser in das Pesto geben, die Nudeln abseihen.

Die Nudeln mit einem Klecks Pesto und frisch geriebenem Parmesan servieren.