

Bandnudeln mit Zucchini

10

Typ: Pasta

Quelle: Gails Hefte

Bemerkungen: 19 Jul 1992: Creme fraiche, Petersilie + zusätzlich Dill und Ysop. Sehr gut. Auch ohne Worcester-Sauce

Zutaten Zutaten für 4 Personen

FÜR DIE NUDELN:

300 g feines Weizenvollkornmehl (oder Weizenmehl Type 1050),

2 Eier und 2 Eigelbe (Gew.-KI. 2),

3 EL kaltgepreßtes Öl,

etwas Wasser,

1/2 TL Salz

AUSSERDEM:

750 g Zucchini,

1 Zwiebel,

3 EL kaltgepreßtes Öl,

eine Handvoll Kerbel oder 1 Bund glatte Petersilie,

1/8 L Gemüsebrühe,

3 EL Creme double,

Salz,

schwarzer Pfeffer aus der Mühle,

Worcester-Sauce,

etwas gemahlene Muskatblüte (Macis),

2 Zehen Knoblauch

Rezept: 1. Aus den Nudel-Zutaten nach der Anleitung auf den Seiten 32/33 Bandnudeln herstellen, dabei tropfenweise so viel Wasser dazugeben, dass ein glatter Teig entsteht. Später reichlich Salzwasser aufkochen, die Nudeln darin al dente garen.

2.. Die Zucchini waschen und putzen. Einen Teil davon in sehr dünne Scheiben, die Scheiben dann in lange, 1 cm breite Streifen schneiden. (Sie sollen etwa so breit wie die Nudeln sein.) Für 1 Minute in kochendes Wasser geben, kalt abbrausen und sehr gut abtropfen lassen.

3. Nun die übrigen Zucchini gleichmäßig würfeln. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In 1 EL Öl in einem Topf glasig werden lassen. Die Zucchiniwürfel und eventuell die Petersilienstiele einrühren und mit anschwitzen. Mit Brühe und Creme double ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Macis würzen, dann zugedeckt 10 Minuten dünsten.

4. Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem restlichen Öl in eine breite Pfanne geben und goldgelb werden lassen. Die Zucchiniestreifen hineingeben und bei milder Hitze anbraten.

5. Die gedünsteten Zucchini samt den Petersilienstielen glatt pürieren, die Sauce recht kräftig durchkochen und würzig abschmecken.

6. Die Nudeln abtropfen lassen, in die Pfanne geben und gründlich darin wenden. Mit der Zucchini-creme anrichten. Kerbel oder Petersilienblättchen grob zerzupfen und darüber streuen.

