*Ganz Landschaftsarchitekt*innen GmbH Grubenstrasse 45 8045 Zürich T +41 44 380 62 66 F +41 44 380 62 67*
mail@ganz-la.ch www.ganz-la.ch

Taglierini

mit Mönchsbart, Zitronen-Käse-Olivenöl-Sauce, Pinienkerne
(nach Anna Pearson)

Für 4 Personen
Zubereitung:
Herstellung Eierpasta 1 Std
Gericht ½ Std

Teig

260 gr	Mehl (Weissmehl)
140 gr	Hartweizengriess-Mehl (Knöpflimehl)
4	Ei

(Kein Salz und kein Öl der Mischung beifügen. Erst später beim Kochen des Wassers wird reichlich Salz zugefügt).

Sauce

1dl	Olivenöl
100gr	Sbrinz
1Stk	Zitrone (Bio)

Salz + Pfeffer

1	Bund Mönchsbart (ca. 250gr.)
30gr	Pinienkerne

Olivenöl

Mehl und Hartweizengriess-Mehl auf Tisch anhäufen, in der Mitte Mulde bilden und Ei dazugeben. Mit einer Gabel Ei und Mehl mischen. Danach von Hand rund 10 Minuten gut kneten bis der Teig geschmeidig wird.

In Klarsichtfolie einpacken (darf nicht austrocknen) und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Danach Teig aus der Folie nehmen und von Hand kreisrund formen (ca. 2 cm dick) und auf einem Holztisch mit Nudelholz (notfalls auch Wallholz) auswallen. Der Teig sollte für Taglierini ca. 1-1.5 mm dick sein. Wenn Teig ausgewallt ist dann kann dieser gerollt werden um mit einem scharfen Messer die ca. 3-4mm breiten Taglierini zu schneiden.

Für die Sauce das Olivenöl mit dem fein geriebenen Sbrinz, der fein abgeriebenen Schale der ganzen und dem Saft der halben Zitrone mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

In einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Den Mönchsbart (rötlichen Stiele wegschneiden) ca. 3 Minuten bissfest kochen und mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. Im gleichen Wasser Taglierini al dente (ca. 1-2 Minuten) kochen. Wasser abgiessen und dabei etwas Kochwasser auffangen.

Der Mönchsbart und die Pasta zurück in den Topf geben, die Sauce und etwas vom Kochwasser (zum Emulgieren) zugeben und alles nochmals erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist, ohne zu verklumpen. Auf Teller verteilen und die gerösteten Pinienkerne mit etwas Öl darüber und servieren.
Juli 2021, dg