

# Hier und heute



## **Selbstgemachte Pasta mit Frühlingsgemüse**

Es ist Frühling und das erste heimische Gemüse ist erntereif. Olaf Baumeister hat passend dazu ein schnelles Nudelrezept. Radieschen, Kohlrabi und grüner Spargel harmonieren toll mit selbstgemachten Nudeln. Unkompliziert, lecker, regional und saisonal.

### **Das Rezept**

von Olaf Baumeister für 2-3 Personen

#### **Zutaten für die Nudeln**

- 250 g Weizenmehl, z. B. Type 405
- 1 Ei
- 4 Eigelbe
- 1 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer
- etwas kaltgepresstes Olivenöl und 1 TL Butter zum Abschmecken

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Den Teig abdecken und mindestens 20 Minuten ruhen lassen, damit der Kleber im Mehl arbeiten kann. Anschließend mit einem Nudelholz, einer Weinflasche oder einer Nudelmachine dünn ausrollen und in lange, grobe Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser drei Minuten garen. Mit etwas Butter und einem Spritzer Olivenöl in eine Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

#### **Zutaten für das glasierte Frühlingsgemüse**

- 100 g frische Radieschen mit Grün
- 100 g grüner Spargel
- 100 g Kohlrabi
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Salz und frischgemahlener schwarzer Pfeffer

#### **Zubereitung**

Die Radieschen halbieren. Vom grünen Spargel das untere Viertel abknicken. Die Kohlrabi schälen und in grobe Stifte schneiden. Alle Zutaten in einer tiefen Pfanne mit etwas Wasser und Olivenöl bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce über die Nudeln geben. Fertig und genießen!