



Passatelli mit Bärlauch-Ei-Sauce

Zubereitungszeit ca. 35 min

Passatelli (Brotnudeln)

150 g	altes Brot gerieben
150 g	Parmesan (oder anderer Hartkäse) gerieben
3 Stk	Eier
1 Messerspitze	Muskatnuss gerieben
	Salz
	Pfeffer

Bärlauch-Ei-Sauce

3	hartgekochte Eier (z.B. Ostereier)
3 kleine	Karotten (oder 2 große)
2-3 Handvoll	Bärlauch je nach Geschmack
2 EL	Sauerrahm
½ EL	Mehl
3 EL	Öl
3 TL	Senf
1 EL	Balsamicoessig
	Salz
	Pfeffer

Für den Passatelliteig zuerst das geriebene Brot, Parmesan und die Gewürze gut mischen. Die Eier hinzufügen und alles einige Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig gut abgedeckt 20-30 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob hacken. Dann die Karotten in 3 cm lange Stifte schneiden. Die Eier schälen, Dotter und Eiweiß trennen. Das Eiweiß in kleine Würfel hacken.

Anschließend die Dotter mit Senf, Salz, Pfeffer, Bärlauch, Balsamico und 2 Esslöffel Sauerrahm zu einer glatten Paste verrühren. Das funktioniert gut mit einem Stabmixer in einem kleinen Gefäß. Die Dottermischung sollte eine Festigkeit wie Mayonnaise haben.

Wasser mit 1TL Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Zuerst die Karotten ins Wasser geben, da sie länger als die Nudeln brauchen um bissfest zu kochen. Den Teig in 4 Stücke teilen und etwa 5 Minuten nach den Karotten durch den größten Locheinsatz der Erdäpfelpresse direkt ins Wasser drücken. Das ist etwas anstrengend, weil der Teig fester ist als Erdäpfel. Alternativ kann der Teig auch mit der größten Lochscheibe durch den Fleischwolf gedreht werden. Wenn die Nudeln an der Oberfläche schwimmen, sind diese gar.

Jetzt das Wasser bis auf einen kleinen Rest abgießen und den Topf mit den Nudeln und Karotten zurück auf den Herd stellen und auf niedrige Hitze drehen. Die Bärlauch-Ei-Sauce hinzufügen und sanft unterheben. Noch kurz ziehen lassen, bis die Sauce warm ist.

Zum Servieren noch mit etwas gehacktem Bärlauch bestreuen.

Falls jemand keinen Bärlauch mag oder noch keinen gesammelt hat, kann das Rezept auch wunderbar mit Schnittlauch oder auch einfach nur mit Butter zubereitet werden!