

# Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelsauce



## Zutaten

Für 3 Personen

### Tagliatelle

300 g Weissmehl  
3 Eier (M)  
1 ½ EL natives Olivenöl\*

Wasser

Salz

### Trüffelsauce

2 EL Trüffelöl  
45 g Trüffelpaste, schwarz  
400 ml Geflügelfond oder Kochrahm  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

1. Für den Teig einfach das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche und in der Mitte eine tiefe Mulde formen. Eier und Öl in die Mulde geben und mithilfe einer Gabel von innen nach aussen mit dem Mehl nach und nach vermengen.
2. Es entsteht eine sehr bröselige Masse. Mit leicht angefeuchteten Händen die Masse ca. 5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Hat der Teig etwas Form angenommen, immer wieder eine Teigkugel formen und diese mit dem Handballen platt drücken, zusammenfalten und den Vorgang wiederholen.
3. Am Ende sollte der Teig nicht zu klebrig sein. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4. Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine auf einer bemehlten Arbeitsfläche in dünne, rechteckige Platten ausrollen. Teigplatten mit etwas Mehl bestäuben, damit sie nicht kleben. Teig mit der Nudelmaschine oder von Hand in Streifen schneiden (2x max. 30 cm). Um die Tagliatelle per Hand zu schneiden, die Teigplatten jeweils mehrmals falten und dann schmale Streifen davon abschneiden.
5. Für die Trüffelsauce das Trüffelöl warm werden lassen und die Trüffelpaste begeben.
6. Geflügelfond oder Sahne begeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. In der Zwischenzeit die Tagliatelle auf dem Herd in einem grossen Topf mit reichlich Salzwasser in ca. 2-5 Minuten garen. Die Garzeit ist von der Dicke abhängig. Man sollte also auf jeden Fall eine Garprobe machen. Tagliatelle in ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen und in eine warme Pfanne geben. Eventuell 1 EL Trüffelöl zugeben und Sauce unterheben.

### **Tipps**

- Rollen Sie immer nur eine kleine Menge Nudelteig aus und bewahren Sie den restlichen Teig unter einem feuchten Küchentuch auf, damit er nicht austrocknet.
- Am besten sind die Tagliatelle, wenn man sie nach dem Ausrollen und Schneiden 1-2 Stunden auf einem bemehlten Küchentuch trocknen lässt.
- Falls die Trüffelpaste nicht gewürzt ist, kann man Zwiebel und Knoblauch im Trüffelöl anschwitzen.

*\*[www.oliofonte.jimdo.com](http://www.oliofonte.jimdo.com)*

