Handgerollte Pici Nudeln – in Knoblauch Soße



Zutaten Nudelteig

- 200 g Mehl Type 405
- 100 ml kaltes Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz

Zutaten Knoblauch Soße

- 2 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen, in Scheiben
- 4 frische Thymianzweige
- 1 EL frische Majoranblätter

Außerdem

- 3 EL Maismehl zum Wälzen
- 20 ml Olivenöl für das Holzbrett
- 50 g frischer Parmesan zum Bestreuen - Optional

Zubereitung

- Mehl, Wasser, Olivenöl und Salz auf der Arbeitsplatte mit der Hand ca. 15 Minuten zu einem geschmeidigen Nudelteig kneten.
- Den Nudelteig rund formen, in eine Schüssel legen und die Oberfläche mit etwas Olivenöl bestreichen, mit einer Klarsichtfolie abdecken und 30 – 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Nach der Ruhezeit den Nudelteig in zwei Portionen teilen und jedes Stück zu einem Rechteck von etwa 50 x 20 cm 1 mm dünn ausrollen oder den Nudelteig mit einer Nudelmaschine bis zur Stufe 2 ausrollen.
- Die Teigplatten mit einem Pizzaschneider in 1 cm breite Streifen schneiden.
- Ein großes Holzbett mit etwas Olivenöl einreiben, jeden Teigstreifen mit beiden Handflächen von der Mitte zu den Enden hin zu 30 cm dünnen langen Schnüren rollen.
- 3 Esslöffel Maismehl auf der Arbeitsplatte verteilen und die Nudeln darin wälzen. Mein Tipp: Bitte kein Mehl zum Wälzen verwenden, da die Nudeln ansonsten beim Kochen zusammenkleben!
- Anschließend die Nudeln in reichlich sprudelndem Salzwasser portionsweise ca. 3 - 4 Minute kochen.
- In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Knoblauchscheiben sowie die Thymianzweige darin 1 – 2 Minuten andünsten, die Majoranblätter nur kurz darin schwenken.
- Mit einer Schaumkelle die fertigen Pici aus dem Wasser holen, zum Knoblauchöl in die Pfanne geben und alles gut miteinander vermengen.
- Zum Servieren die Pici auf einem Teller anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Portionsgröße: 2 Personen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Kochzeit: 3–4 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©