

Bandnudeln mit Zitronen-Vinaigrette und Pecorino-Cracker

Zutaten für die Nudeln (für 2 Personen):

- 350 g Hartweizengrieß
- 3 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Hartweizengrieß bis auf einen kleinen Rest mit Salz vermischen und auf die Arbeitsplatte häufen. Eine Mulde in der Mitte formen, Eier und Olivenöl hineingeben. Mit angefeuchteten Händen alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Luftdicht in Frischhaltefolie einwickeln und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend noch mal durchkneten, ausrollen und mit einer Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten. Mit dem restlichen Grieß bestreuen, damit die Nudeln nicht aneinanderkleben. 30 Minuten bei Raumtemperatur trocknen lassen. Derweil Vinaigrette und Cracker zubereiten.

Die Nudeln in kräftig gesalzenem Wasser circa 2 bis 3 Minuten kochen, abschütten und in eine Rührschüssel geben.

Zutaten für die Zitronen-Vinaigrette:

- 4 Bio-Zitronen
- 300 ml (nativ extra) Olivenöl
- 0,5 Bund frische Minze
- 8 Nelken
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 TL Kubeben-Pfeffer
- 1 TL grobes Meersalz

Zitronen heiß abspülen, trocknen und auspressen. Kubeben-Pfeffer mörsern. Minzblätter abzupfen, waschen und trocknen. Einige Blätter zum Dekorieren zur Seite legen. Zitronensaft, Pfeffer und Minze mit Olivenöl, etwas Meersalz, Nelken und Agavendicksaft in ein Schraubglas füllen und gut schütteln. Dadurch entsteht eine Emulsion.

Zutaten für die Pecorino-Cracker:

- 200 g Pecorino

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Pecorino reiben und mithilfe kleiner Küchenringe Kreise auf einem mit Backpapier belegten Backblech formen. Circa 7 Minuten im Backofen zu knusprigen Crackern ausbacken.

Anrichten:

- 1 Bio-Zitrone

Zitrone heiß abspülen und trocknen. Aus der Schale feine Zesten schneiden, aus dem Fruchtfleisch Filets ausschneiden.

Die Zitronen-Vinaigrette im Schraubglas noch mal kräftig schütteln. Zwei Drittel der Vinaigrette durch ein feines Sieb zu den Nudeln in die Schüssel gießen.

Die Nudeln in tiefe Teller geben. Pro Portion circa 1 EL Vinaigrette über die Nudeln geben. Mit Zesten und Zitronenfilets belegen. Mit Minzblättern und Pecorino-Crackern dekorieren.

Sendetermin: 16.04.2023

Koch/Köchin: Björn Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen