



Kräutertagliatelle mit Parmigiano Reggiano

von Sarah Wiener

TM 31 - 4 Portionen

100 g	Parmesan, in Stücken
100 g	Weichweizen-Grieß
½ Bund	Blattpetersilie, ohne Stiele
6 Stängel	Thymian, abgezupft
½ Bund	Schnittlauch, in Röllchen
5	Eier
400 g	Mehl
½ TL	Steinsalz
40 g	Olivenöl

- Parmesan in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
- Weichweizen-Grieß in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 10** mahlen und umfüllen.
- Kräuter in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
- Eier zugeben und **30 Sek./Stufe 8** vermischen.
- Restliche Zutaten – außer Parmesan und Olivenöl – zugeben, in **3 Min. /  / ** zu einem Teig verarbeiten, in Folie einpacken und 1 Stunde ruhen lassen.
- Teig portionsweise mithilfe einer Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten.
- In reichlich Salzwasser kurz garen.
- In Olivenöl schwenken und mit dem geriebenen Parmesan servieren.

