

Zutaten

- Für den Teig:
- 125 g Semola
- 125 g Doppelgriffiges Mehl (Typ 00)
- 3 Eier
- Salz, Muskat

Hauptgang, Beilage

Tagliatelle

Entdecken Sie das Rezept für frische Tagliatelle mit Frühlingsaromen. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und genießen Sie den Frühling auf dem Teller!

So wird’s gemacht:

1. Für den Nudelteig alle Zutaten zusammen verkneten. Den Teig anschließend ca. 30 Minuten ruhen lassen (in Folie eingewickelt). Den Teig durch die Tagliatelle-Walzen lassen und anschließend die Pasta in kochendem Salzwasser für ca. 2 Minuten kochen.