



Pastapäckchen mit Vollkornnudeln

Zutaten für ca. 4 Personen:

Vollkornnudeln:

- 300 g Emmermehl
fein gemahlen
- ca. 120 g Ei (ca. 3 Stück)

Bärlauchpesto:

- 100 g frischer Bärlauch
(alternativ Rucola,
Basilikum)
- 50 g Olivenöl
- 20 g Pinienkerne
- 20 g Parmesan
- Salz, Pfeffer

Pastapäckchen:

- Butcherpaper oder Gusstöpfe
- 3 mittelgroße Tomaten
- 3-4 Stangen Spargel
- Olivenöl
- 240 g Gemüsebrühe oder
Spargelfond
- 240 g Weißwein
- 6-8 rohe Riesengarnelen
ausgelöst und geputzt
- Salz, Pfeffer,
frische Kräuter,
Pesto

Zubereitung:

Vollkornnudeln:

Emmermehl und Eier in der Nudelmaschine vermischen und mit der gewünschten Matrize auspressen. Die Nudeln nur eine Minute in Salzwasser kochen.

Bärlauchpesto:

Pinienkerne leicht anrösten und kalt werden lassen. Bärlauch, Pinienkerne, Parmesan und etwas Öl mit einem Mörser oder Mixer zerkleinern. Das restliche Öl dazugeben, durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pastapäckchen:

Zuerst das Butcherpaper für die Päckchen in Quadrate schneiden (40 x 40 cm).

Den Spargel waschen, schälen und in Wasser mit etwas Salz, Zucker, Butter und den Schalen vom Spargel dämpfen. Danach in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten würfeln, in Olivenöl dämpfen und mit dem Spargelfond oder einer Gemüsebrühe ablöschen. Den Weißwein und $\frac{2}{3}$ des Pestos dazugeben. Die vorgegarten Nudeln darin wenden.

Ein Esslöffel Olivenöl auf das Butcherpaper oder in einen Gusstopf geben. Die Nudeln daraufsetzen, die Spargelstücke und den übrig gebliebenen Sud darauf verteilen. Die Garnelen mit dem restlichen Pesto bestreichen und ebenfalls darauflegen.



Im Holzbackofen
Bei 250° C einschießen
Backzeit: Ca. 25 Minuten



Im Elektrosteinbackofen
260° C Oberhitze
160° C Unterhitze
Backzeit: Ca. 25 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen
Bei 180° C einschießen
Backzeit: Ca. 25 Minuten

Außerdem mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Küchengarn zubinden/Deckel abdecken. Anschließend 25 Minuten backen.

Die Gusstöpfe (ca. 60 g Nudeln) direkt auf den Stein setzen. Die Pastapäckchen im Butcherpaper (ca. 125 g Nudeln) auf ein geschlossenes Blech. Nach ca. 25 Minuten können die Päckchen/Gusstöpfe aus dem Ofen genommen und serviert werden.

