



Basilikumnudeln

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Hartweizengrieß
- 70 g frische Basilikumblätter
- 300g Ei (ca. 5 Eier in Größe M)

Zutaten für Velouté - weiße Grundsoße

- 100 g Sellerie
- 100 g weißes vom Lauch
- 200 g Zwiebeln
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Prise Zucker
- nach Bedarf Salz
- 40 g (2 EL) Mehl
- 100 ml Martini oder Weißwein
- 300 ml Brühe
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch

Zutaten für zusätzliches Basilikumöl

- 5-6 El. Olivenöl
- 15 Blätter Basilikum
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Hartweizengrieß in die Häussler Nudelmaschine einfüllen und die frischen, fein geschnittenen Basilikumblätter dazugeben und kurz durchmischen. Anschließend das Ei verquirlen und nach und nach zum Grieß dazugeben. Den Teig 8 -10 Minuten mischen lassen, bis er grob streuselig ist. Die Bandnudelmatrix Nr. 19 einsetzen und auspressen lassen.

Zubereitung für weiße Grundsoße

Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zucker und Salz in gut Butter hell anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, dabei den Topf vom Herd nehmen und gut durchmischen. Dann mit 100 ml Martini oder Weißwein ablöschen. Brühe, Sahne und Milch dazugeben, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Immer wieder gut umrühren. Auf die Seite stellen und den ganzen Tag ziehen lassen. Über Nacht im Kühlhaus runterkühlen, Gemüse rauspassieren und abschmecken. Evtl. noch Martini oder Weißwein dazugeben. Kurz vor dem Servieren aufschäumen.

Zubereitung Basilikumöl

Alle Zutaten pürieren und am Schluss über die Soße bzw. Nudeln geben.