

Das Rezept wurde Ihrer Sammlung hinzugefügt.

INGWER-ZITRONEN-PASTA



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.+ mind. 2 Tage ziehen lassen+ 1 Stunde ruhen lassen
Aufwand: aufwändig

Zutaten:

Ingweröl

ca. 2 dl Distelöl oder Traubenkernöl
 ca. 80 g frischer Ingwer

Pastateig

¼ TL Salz
 ½ Zitrone
 1½ TL Ingwerpulver
 2 Eier
 2 EL Olivenöl
 200 g Weissmehl
 Salz zum Kochen
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Mindestens 2 Tage im Voraus: Für das Ingweröl Ingwer schälen und in wenig Öl leicht erwärmen. Bei gleich bleibender tiefer Temperatur 15 Minuten ziehen lassen. Abkühlen lassen und in eine gut verschliessbare Flasche giessen. Mit restlichem Öl auffüllen. Mindestens 2 Tage ziehen lassen.

2 Am Zubereitungstag: Für den Pastateig Mehl, Eier, Öl, Ingwerpulver und Salz in eine Schüssel geben. Zitronenschale dazureiben. Zu einem elastischen Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

3 Pastateig 2 mm dünn auswallen. Mit einem Messer in 3–4 mm breite Nudeln schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser 2 Minuten kochen lassen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Ingweröl beträufeln. Mit Pfeffer bestreuen.

TIPP Ingweröl ist gut verschlossen und kühl gelagert ca. 2 Monate haltbar.

Veröffentlicht in Ausgabe 05/2006 auf Seite 65

Nährwerte Pro Person (mit ca. 3 EL Ingweröl) ca.

Kalorien: 1600 kJ / 400 Kcal
Fett: 15 g

Eiweiss: 10 g
Kohlenhydrate: 49 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)
[Einkaufszettel drucken](#)
[Rezept drucken](#)
[Rezept verschicken](#)