



## Wildkräuter-Tagliatelle

ergibt 1 kg Teig

125 g Wildkräuter,  
Brennessel, Bärlauch,  
Löwenzahn usw.  
800g Hartweizendunst  
200g Weissmehl  
125 g Eigelb  
125 g Eier ganz  
2.5 stk Zitronen,  
Saft und Raps  
20 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Wildkräuter fein hacken oder im  
Mörser feinmahlen

Dunst, Weismehl, Salz und  
Pfeffer miteinander vermengen  
Das Eigelb und die restlichen  
Zutaten mit dem Handrührgerät  
mit der Mehl und Dunstmischung  
zu einem glatten Teig kneten  
Den Teig durch eine Teigwaren-  
maschine lassen und zu kleinen  
Nestern formen (siehe Bild), 1 Tag  
trocknen lassen.

Getrocknet 2-3 Monate haltbar



En Guete  
wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam