Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Kinder / super schnell /

Pecorino-Basilikum-Pasta

Mein Nachbar und ganz nebenbei guter Freund, Italienexperte und hervorragender Koch, hat mir diese Pasta eines lauen Sommerabends gekocht. Seither halte ich dieses Rezept unangefochten für das beste überhaupt. Die Pasta wird ganz unkonventionell mit Milch und Ei hergestellt. Klingt komisch, aber das Ergebnis sind fluffige Nudeln, die so zart und himmlisch wie ein weiches Kopfkissen sind. Und als wäre das nicht genug, kommen in den Teig auch noch eine handvoll gehackter Basilikum und frisch geriebener Pecorino. Der Geschmack und die Konsistenz sind einmalig und mit nichts zu vergleichen.

Und als wäre das alles nicht schon genug Grund sofort in die Küche zu rennen und dieses Rezept nachzukochen, ist es auch noch super schnell zubereitet. So unkompliziert habe ich selten Pasta selbst gemacht. Teig kneten, kurz ruhen lassen, ausrollen, in Streifen schneiden, kochen - fertig! Ich finde am besten passt eine ganz simple Tomatensauce dazu. Aber auch ein frisches Basilikumpesto ist hier nicht zu verachten.

Zutaten für 4 Portionen

- 400 gr - Semola
- 1 - Ei
- 30 gr - Pecorino (gerieben)
- 1 Handvoll - Basilikum
- 175 gr - Milch
- 10 gr - Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Basilikum fein hacken.
2. Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und für 8 Minuten zu einem homogenen Teig kneten.
3. Den Teig in Folie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.
4. Ein großes Brett mit etwas Semola bestreuen und den Teig darauf dünn ausrollen.
5. Die Seiten des Teiges einklappen und mit einem scharfen Messer feine Streifen schneiden.
6. Mit den Händen die Streifen auseinander klappen.
7. Einen großen Kochtopf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta für 4 Minuten kochen.
8. Mit einer Sauce nach Wahl servieren. Ich kann Tomatensauce dazu sehr empfehlen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia