



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Frische Tagliatelle mit Trüffel und Wildkräuter

Für 4 Personen:

	<b>Nudelteig:</b>	Für den Nudelteig das Mehl, die Eigelbe, das Wasser 10 Min. lang langsam zu einem festen Teig kneten. 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Mit Mehl bestäuben. Dann in sehr dünne Tagliatelleform schneiden. Etwas trocknen lassen.
250 g	Hartweizen-Mehl	
200 g	Eigelbe	
1 El.	Wasser	
	<b>Sauce:</b>	Für die Sauce den Kräuterfond aufkochen. Butterstückchen dazuschlagen. Gehobelte Trüffel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
100ml	Kräuterfond	
40 g	Trüffel	
100 g	Butter, gesalzen	
	<b>Zum Kochen der Tagliatelle:</b>	Unmittelbar vor dem Servieren die Tagliatelle in kochendem Salzwasser mit Öl 2 Minuten al dente kochen. Aus dem Kochwasser nehmen und in der Sauce schwenken.
3 lt	Wasser	
40 g	Meersalz	
1 El.	Öl	
	<b>Zum Fertigen:</b>	Anrichten: In den Suppenteller die Tagliatelle mit dem gehobelten Trüffel mit der Sauce verteilen. Mit frisch gezupften Wildkräutern garnieren.
60 g	Trüffel	
20 g	Kräuter, Waldziest Spitzwegerich Pimpernelle Weinbergschnittlauch	