

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



PAPPARDELLE

MIT SAUBOHNEN & KAISERLING



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Nudelteig

80-120	Gramm	Mehl Tipo 00 (Menge hängt ab vom Eiweißgehalt des Mehls und Größe der Eier)
1	Stück	Vollei
1	Stück	Eigelb
2	Gramm	Meersalz
1	Teelöffel	Olivenöl

Saubohnen & Kaiserling

0,2	Kilogramm	Saubohnen geschält & blanchiert
1	Stück	Knoblauchzehe fein gewürfelt
1	Stück	Kaiserling (alternativ Steinpilz oder auch Pfifferling) in Scheiben geschnitten
10	Gramm	Butter
		Meersalz
2	Esslöffel	Körniger Frischkäse

Kapuzinerkresse
 Brunnenkresse
 Vogelmiere
 Estragon
 Erbsenkeimling
 Tagetes

Schnittlauchöl (Schnittlauch mit Rapsöl gemixt und passiert)



ZUBEREITUNG

Pappardelle mit Saubohnen & Kaiserling

Kaiserling in Butter anschwanken. Saubohnen und Knoblauch zugeben, mit Salz würzen. Gleichzeitig Pasta in Salzwasser kochen, die frischen Pasta brauchen keine 2 Minuten zum gar werden.

Pasta mit etwas Kochwasser in die Pfanne zu den Pilzen und Saubohnen geben und durchschwenken. Auf dem Teller anrichten und mit Frischkäse, Kräutern nach Wahl und etwas Schnittlauchöl garnieren.