



Bandnudeln, hausgemacht, mit Pilz - Pesto und Bergkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

So lecker kann hausgemachte Pasta schmecken!

Zutaten

- Für den Nudelteig:
 - 200 g Mehl, gesiebt, besser Pasta Mehl
 - 4 Eigelb
 - 2 El Olivenöl, ev. etwas Wasser
 - Salz
- Für das Pilzpesto:
 - 250 g Champignons, gewaschen, grob geschnitten
 - 5 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
 - 2 - 3 Knoblauchzehen in Scheibchen
 - 3 Esslöffel Olivenöl
 - Salz
 - 2 Zweige Thymian, gezupft
 - 20 g Pinienkerne
 - 20 - 30 g geriebener Appenzeller, Sbrinz oder Parmesan, ersatzweise alter Gouda
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Nudelteig:

Schritt2

Das Mehl mit dem Öl, den Eiern, einer Prise Salz und 1 - 2 El Wasser in der Küchenmaschine oder von Hand intensiv zu einem festen glatt Teig verkneten.

Schritt3

In Klarsichtfolie hüllen und ca. 30 min. "ausruhen" lassen.

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche, so dünn wie möglich ausrollen

Schritt5

(Am besten mit einer Pasta Maschine) und in beliebig breite Streifen schneiden.

Schritt6

Locker auf ein bemehltes Küchentuch geben und etwas antrocknen lassen.

Schritt7

Das Pilz - Pesto:

Schritt8

Die vorbereiteten Pilze (Getrocknete Steinpilze gut ausdrücken) und den Knoblauch mit etwas Olivenöl anschwitzen, schmoren bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Den Thymian darüber zupfen und die Pinienkerne dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt9

Mit dem Stabmixer fein pürieren und den geriebenen Käse dazu geben. Nach und nach das Olivenöl unter mixen, salzen, herzhaft pfeffern.

Schritt10

Die Nudeln in reichlich Salzwasser "bissfest" kochen, abgießen, etwas Kochwasser zurück halten.

Schritt11

Zum Pesto geben, ev. etwas Kochwasser zufügen, mengen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Sofort in gewärmten Suppentellern anrichten, gern hobele ich noch etwas Käse darüber.

Schritt14

Dazu schmeckt mir ein großer, herzhaft angemachter Blattsalat.

Rezeptart: Nudelrezepte, Pesto, Vegetarisch **Tags:** bandnudeln, bergkäse, fleischlos, pasta, pesto, pilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bandnudeln-hausgemacht-mit-pilz-pesto-und-bergkaese/>