

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Pasta mit Rosenpesto

Zutaten für Nudel-Teig (*oder gekaufte Nudelteig-Blätter benutzen):

350 g	Mehl
4 Stück	Eier
1 EL	Olivenöl
etwas	Fleur de Sel oder Salz

Zutaten für Rosenpesto:

1 Handvoll	Rosenblütenblätter
1 Handvoll	Basilikumblätter
1 Stk	Knoblauchzehe
1 EL	Pinienkerne
1 DL	Olivenöl
2 TL	Rosenblütenwasser
3 EL	frisch geriebener Pecorino oder Parmesan

Zubereitung

Das Mehl mit Eiern, Olivenöl und einem Teelöffel Salz verkneten und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann mit einer Teigmaschine auswallen. Die Blätter in dünne Streifen schneiden.

Rosenblütenblätter und Basilikumblätter fein hacken. Die geschälte Knoblauchzehe dazupressen, Pinienkerne, Olivenöl und Rosenblütenwasser und geriebenen Pecorino oder Parmesan unterrühren und mit Salz abschmecken.

Pasta in einem grossen Kochtopf in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen. Sofort mit dem Rosenpesto vermengen und servieren.