

SPINAT TAGLIATELLE MIT DILL UND LIMETTE

Zutaten (Spinat-Tagliatelle)

- 250g Mehl
- 6 Eigelb
- 1 Ei
- 2 TL Olivenöl
- 1 EL Spinatmatte

Zutaten (Parmesan-Crunch)

- 100g Parmesan
- 1 Msp. [Fenchelsamen](#), gemörsert
- 6 EL Kräuteröl
- 5 TL [Dill](#)
- 2 Limetten, Saft und abgeriebene Schale
- 50g Pistazien, geröstet und gehackt.

Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die übrigen Zutaten verrühren und die Mulde geben. Mit zwei Fingern langsam von innen nach aussen vermengen, bis das ganze Mehl eingearbeitet ist. Den Teig von Hand 10 Minuten kneten. In Folie gewickelt 45 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, dann auf der grössten Stufe durch die Pastamaschine drehen. Zusammenfalten und den Vorgang wiederholen. So fortfahren bis die kleinste Stufe erreicht ist. Zuletzt den Teig durch die Schneidewalze drehen.

Für den Parmesan-Crunch den Parmesan mit den Fenchelsamen mischen und auf ein Backblech mit Backpapier streuen. Im auf 180°C Grad heissen Backofen 8 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Die Pasta bissfest kochen und in einer Pfanne mit Kräuteröl, Dill und Limetten schwenken. Abschmecken. Die Tagliatelle auf Teller anrichten, mit Parmesan-Crunch, Pistazien und Dill bestreuen.

La Cucina