

Bagna Cauda auf hausgemachten Nudeln

Nudelteig:

150 g Mehl
30 g Hartweizenmehl (Semola)
3 Eigelb
1 Ei
1 MS Salz
1 TL Olivenöl

Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte eine Mulde machen. Die Eier einschlagen, das Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Hat man eine Nudelmaschine, so kann man darin den Teig auf weitester Stufe walzen, immer wieder, bis er glatt ist. Den Teig mit Mehl bestäuben, in der Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz auswellen und in schmale Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten ziehen lassen.

Heiße Sauce aus Butter, Olivenöl, Knoblauch, Sardellen und weißem Trüffel:

6 Sardellen
100 g Butter
50 g Olivenöl
4 Knoblauchzehen
1 weiße Trüffel (pro Person 10-15 g)

Butter und Öl erhitzen, feingehackten Knoblauch bräunen. Vom Herd nehmen und mit den gewässerten, abgetupften Sardellen zermörsern.