

## Selbstgemachte «Fettuccine»

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Frowin Bachmann aus Rom)

### Zutaten für «Fettuccine»: (5 – 6 Pers.)

- 500 g Mehl
- 5 Eier, aufgeschlagen
- wenig lauwarmes Wasser (wenn der Teig zu trocken sein sollte)
- 1 Prise
- Salz fürs Kochwasser

### Zubereitung:

Auf der Arbeitsfläche einen Mehlhaufen bilden und mit einem Löffel eine Vertiefung ins Mehl drücken.

Die aufgeschlagenen Eier in die Vertiefung geben und nach für nach mit einer Gabel Mehl und Eier mischen und zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig 20 bis 30 Minuten kneten. Ist der Teig zu trocken, bzw. zu feucht, gibt man ganz wenig Wasser bzw. Mehl zu.

Den Teig zu einem Oval von 1 bis 2 mm Dicke auswallen.

Das Teig-Oval von zwei Seiten her gegen die Mitte des Ovals einrollen. Die beiden Teigrollen dann in 4 bis 6 mm breite «Scheiben» schneiden.

Die dabei entstandenen «Fettuccine» (Nudeln) in siedendes Salzwasser geben und 4 bis 5 Min. kochen. Das Wasser abgiessen.

SRF1-Hörer Frowin Bachmann serviert seine «Fettuccine» an einer Specksauce.

### Zutaten für Specksauce: (5 –6 Pers.)

- 80 bis 100g roher Speck, in Würfelchen geschnitten
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- ca. ¾ Glas Olivenöl
- 1 Glas Milch
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss, zum Abschmecken
- nach Belieben frisch geriebenen Parmesan

### **Zubereitung:**

Die Speckwürfel im Olivenöl anbraten. Die Zwiebel zugeben und glasig werden lassen. Danach die Milch dazu geben und kurz erwärmen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Salz abschmecken.

Die Sauce über die heissen «Fettuccine» geben und gut mischen. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.