st. galler öl

Tagliatelle an Weissweinsauce

mit Frischkäse und Leinsamen

Sauce

30 g	**St. Galler Sonnenblumenöl**	in einer Saucenpfanne schmelzen
1 Stk.	Zwiebel	hacken, beigeben, 5 min. dünsten
2 dl	Weisswein	ablöschen, um $^{2}/_{3}$ einkochen
3 dl	Rahm	beigeben, 30 min. sieden, mixen
10 g	Gemüsebouillon-Paste	beigeben, aufkochen,
	Salz, Pfeffer	abschmecken

Tagliatelle

200 g	Hartweizendunst
120 g	Eigelb

Alles in Küchenmaschine gut vermischen, vakuumieren, 20 min. ruhen lassen. Teig gut durchkneten, mit Pastamaschine auswallen und in Tagliatelle schneiden. 2 min. im Salzwasser kochen, absieben, zur Sauce geben, schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

10 g	**St. Galler Leinsamen**	in einer Bratpfanne rösten
1 Zweig	Kerbel	zur Garnitur
10 g	**St. Galler Leinöl**	zum Nappieren
1 Glas	**Fürstenländer Frischkäse**	

Tagliatelle in ein Suppenteller geben, Frischkäse darüber verteilen, Leinsamen streuen und mit dem Kerbel garnieren. Frisches Leinöl oder das Abtropföl vom Fürstenländer Fischkäse darüber geben und servieren.

QUICK-INFOS

Rezept für: 4 Personen

Zubereitung: 30 min.

Koch-/Backzeit: 20 min.

Tipps:

Leinsamen heiss verwenden. Durch das Erhitzen werden die Schleimstoffe der Samen gelöst, diese Binden die Sauce, deshalb die Sauce nicht zu dick machen.

Der Geschmack des Leinöls verbessert sich mit Milchprodukten.

Benötigte Produkte von St. Galler Öl für dieses Rezept:

Rezept und Bilder erstellt durch:

Peter's Kochschule by Urs Koller