

## Selbstgemachte Pasta aus Brandweizen mit Coppa



Zutaten für 4 Personen

Für die Brandweizen Pasta:

150 g Brandweizenmehl (oder Buchweizen)

150 g Weißmehl

200 g Mehl, Hartweizengrieß

2 g Salz

Für die Soße :

200 ml Vollmilch

80 g geriebener Bitto (italienischer Käse)

3 g Maisstärke in kaltem Wasser verdünnt

3 g Salz

Zum Abschluss :

50 g gedünsteter Kohl

Nr. 8 Scheiben Coppa " Carlo Peveri " in dünne Scheiben geschnitten

3 g gebratene Salbei

2 ml Öl e.v. Olivenöl :

Vorbereitung

Für die selbstgemachte Pasta :

Mischen Sie alle Zutaten zusammen , dann mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank für ca. 2 Stunden stellen.

Den Teig dünn ausrollen und unregelmäßige Streifen formen .

Im kochendem Salzwasser kochen, dann abgießen

Für die Soße :

Die Milch zum Kochen bringen, mit der verdünnten Maisstärke binden , vom Herd nehmen und den Bitto hineingeben und schmelzen.

Mit Salz abschmecken.

Zum Schluss :

Legen Sie die selbstgemachten Nudeln abwechselnd mit einer Scheibe Coppa, den Kohl und Olivenöl auf den Teller.

Servieren Sie die Gratinsoße und den gebratenen Salbei dazu.

Die Pasta zuerst in die Soße tauchen bevor Sie gegessen wird.