Dinkel-Nudeln mit Morcheln

Zutaten:

Für die Nudeln:
180 g Dinkelmehl
180 g Hartweizengrieß
1 Ei
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Mehl für die Arbeitsfläche
2-3 EL lauwarmes Wasser
Für die Soße:
250 g frische Morcheln
200 ml Creme fraiche
1/2 Bund glatte Petersilie
etwas Olivenöl
1 Zehe Knoblauch
1 Schalotte
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Den Nudelteig herstellen, ruhen lassen und danach etwa 3mm starke Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in 2 l Salzwasser bissfest kochen (etwa 3 Minuten). Abschütten und ca. 4 EL vom Kochwasser aufheben. Die Morcheln der Länge nach halbieren und gründlich waschen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die fein gewürfelte Schalotte, den geschälten Knoblauch in feine Würfelchen hacken und zusammen mit den Morcheln kurz anschwitzen. Die Creme fraiche zugeben und kurz aufkochen lassen. Die Petersilie grob hacken und darüber streuen. Die Dinkelnudeln zugeben und gut durchrühren. Die Pasta auf den Tellern verteilen.

Tipp: Edles Gericht, vor allem für Pilzfreunde, wenn es im Frühjahr frische Morcheln gibt.