



# Tagliatelle alla Papalina

Heute ist World Pasta Day. Anlass genug, ein feines Pastarezept online zu stellen. Aber ganz ehrlich: Ich brauche keinen World Pasta Day, um Pasta essen zu können. Mir schmeckt Pasta jeden Tag und mit jeder erdenklichen Sauce.

Heute präsentiere ich euch die Tagliatelle alla Papalina. Bei diesem Namen fragt man sich vielleicht: Was steckt dahinter? Die wenigsten würden dabei auf die Idee kommen, dass es sich um eine Carbonara-Variante mit Erbsen und Schinken handelt.

Übersetzt man das Wort „papalina“, heisst es päpstlich – also „päpstliche Tagliatelle“. Aber warum päpstlich? Die Geschichte will, dass Papst Pius XII. sich eine elegantere und raffiniertere Carbonara wünschte. So entstand dieses Gericht.

Wer mich kennt, weiss, dass ich meine Tagliatelle, wann immer möglich, selbst zubereite. Das war auch für dieses Gericht so. Natürlich spricht nichts dagegen, diese mit gekauften Tagliatelle zuzubereiten. Hier kann ich euch sehr gut die Tagliatelle von Pasta Aldo aus meinem Lädli empfehlen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (ohne Herstellung der frischen Tagliatelle)

Zutaten für 4 Personen

Tagliatelleteig

4 Eier

400 g Mehl

Sauce

40 g Butter

1 mittlere Zwiebel

200 g Erbsen

200 g Schinken in Streifen

4 Eigelb

1 ganzes Ei

200 g geriebener Parmesankäse

Salz und Pfeffer nach Bedarf

## Zubereitung

### Tagliatelle

Für die Herstellung der Tagliatelle das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Eine Mulde formen und die Eier hineingeben. Mit einer Gabel die Eier aufschlagen und nach und nach das Mehl einarbeiten. Sobald die Masse zusammenkommt, den Teig so lange kneten, bis er schön geschmeidig und elastisch ist. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.



Nach der Ruhezeit den Teig entweder mit der Küchenmaschine ausrollen und in Streifen schneiden oder – wie ich es am liebsten mache – mit einem Ausrollstab. Den ausgerollten Teig 30–60 Minuten antrocknen lassen.

Während der Teig trocknet, die Zutaten für die Sauce vorbereiten.

### **Papalina-Sauce**

Vom Metzger 2 Tranchen Hinterschinken (ca. 4 mm dick) schneiden lassen. Diese in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer weiten Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze andünsten. Schinkenstreifen zugeben, nach einigen Minuten die Erbsen hinzufügen. Frische Erbsen kurz blanchieren; ich verwende meist Tiefkühl-Erbsen. Einige Minuten dünsten, bei Bedarf wenig Kochwasser hinzufügen.

In einer Schüssel 4 Eigelb und 1 ganzes Ei aufschlagen. Parmesan dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte dicklich sein. Bei Bedarf etwas Kochwasser dazugeben, aber nicht zu flüssig.

In einem grossen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den ausgerollten Teig aufrollen und in Streifen schneiden. Die frischen Nudeln 3–4 Minuten kochen. Anschliessend in die Pfanne mit Schinken und Erbsen geben.

Die Eier-Parmesan-Mischung zu den Nudeln geben, alles gut vermengen. Bei Bedarf etwas Kochwasser hinzufügen.

Auf Teller anrichten, nach Wunsch mit Parmesan bestreuen und geniessen.

