



## PASTA MEZZALUNA MIT ZITRONEN-POULETFÜLLUNG AN RAHMSAUCE

Für 6 Portionen

### Zutaten:

500 gr Weismehl  
2 grosse Eier (Zimmertemperatur!)  
1 EL Olivenöl  
1,2 dl Wasser  
1 gestr. TL Salz  
Füllung:  
6 dl Gemüsebouillon  
300 gr Pouletbrüstchen  
5 EL geriebener Parmesan.  
1 EL Crème fraîche  
2 Eigelbe  
1 Zitrone, abgeriebene Schale  
20 gr Schnittlauch, gehackt  
Salz und Pfeffer  
wenig abgeriebene Muskatnuss  
Rahmsauce:  
1 DL Wasser mit 1 TL Gemüsebouillon  
5 dl Vollrahm  
2 EL weisser Balsamico  
2 EL geriebener Parmesan  
etwas Salz, weisser Pfeffer  
evtl. wenig Maizena Express Saucenbinder  
Ausserdem; runder Ausstecher von 9 cm Ø



### Zubereitung:

Das Mehl mit den Eiern, dem Wasser, dem Salz und dem Olivenöl zu einem Teig vermengen. Diesen von Hand in 5 min zu einem geschmeidigen Teig kneten. Er darf nicht an den Händen kleben, aber auch nicht zu trocken sein. Je nach dem ganz wenig Wasser oder Mehl zufügen. Den Teig in einer Schüssel zugedeckt 20 min ruhen lassen.  
Für die Füllung; in einer hohen Pfanne die Bouillon erhitzen, die Pouletbrüstchen hineingeben und auf mittlerer Stufe 15 min. leise sieden. Danach in kleine Würfelchen schneiden und mit den restlichen Zutaten der Füllung mischen.  
Nun den Teig entweder von Hand hauchdünn auswallen oder mit der Pastamaschine bis Stufe 4 durchlassen. Danach vom Teig auf wenig bemehlter Fläche Rondellen austechen, diese mit einem halben Teelöffel Füllung belegen (Rand freilassen), mit etwas Wasser bestreichen und zu einem Halbmond formen. Den Rand mit einer Gabel zusätzlich verschliessen. Bis zum Gebrauch etwas bemehlen und zugedeckt kühl stellen.  
Für die Sauce, die Bouillon, den Rahm und den Balsamico erhitzen, mit dem Schwingbesen schaumig schlagen. Den Parmesan zufügen und abschmecken, wenn nötig noch etwas Maizena Express hineingeben. Bis zum Gebrauch zur Seite geben.  
Nun die Pasta in einer grossen Pfanne in Salzwasser 10 min kochen, absieben, etwas Olivenöl darübergeben, schwenken. Nun alles auf Teller schön anrichten und servieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

*Felinda K.* Eat, letters and deco



