

## Pasta mit Mascarpone und Zitronen



© le menu

Aus der Sendung

*al dente*

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten

RUHEN LASSEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

300 g Teigwarenmehl oder je 150 g  
Weissmehl und Hartweizengriess  
Ca. 2 dl Wasser  
200 g Mascarpone  
1 Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale  
Salz, Pfeffer nach Bedarf

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

Mehl in eine Schüssel geben, evtl. mischen. Wasser beigeben, mischen, zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten, Kugel formen. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen, auswallen, formen. Im knapp siedenden Salzwasser al dente kochen. Sofort mit Mascarpone und Zitronenschale mischen, würzen.

#### **Tipp**

- Dazu passt Perlhuhn mit Orangen und gebratenen Pilzen.