



Hausmacher Nudeln

KSW 25.04.2014, Vorspeisen

portionen 6 · schwierigkeitsgrad Leicht · quelle KSW Rezepte Service

ZUTATEN

420 g Mehl

180 g Griess

1 grosse Prise Salz

4 Eier, 1 ganz und

3 Eigelb

2 Lfl Olivenoel

Wasser

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen, nach Bedarf Wasser begeben und zu einem elastischen Teig kneten.

In Folie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig portionieren und mit der Nudelmaschine zu dünnen Bändern verarbeiten.

Mit Mehl bestäuben. Zum Schluss die Teigbänder in die gewünschte Breite schneiden.

Die Nudeln in einem grossen Topf in gut gesalzenem Wasser 1 bis 2 Minuten sprudelnd kochen. Abgiessen und mit etwas Oel und Kochwasser mischen.