

Selbstgemachte Bandnudeln

Rezept für 4 Personen



Zutaten

300 g Dinkelmehl Type 630
1/2 TL Salz
3 Eier
1 ½ EL Extra natives Olivenöl

Wasser zum Kochen

Zubereitung

Mehl, Salz, Eier, Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten.

Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit einem Wellholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder mit einer Nudelmaschine in dünne, 2-3 mm starke, rechteckige Platten ausrollen.

Es empfiehlt sich, den Teig portionsweise auszurollen und den Rest zum Schutz vor dem Austrocknen immer wieder in die Frischhaltefolie einwickeln.

Die Platten mit einem Messer oder einem Pizzarad in dünne Streifen schneiden.

Beim Auswellen mit der Nudelmaschine portionsweise arbeiten und die jeweilige Platte direkt zu Bandnudeln verarbeiten.

Die fertigen Nudeln mindestens eine Stunde auf der Arbeitsplatte oder einem Pastatrockner trocknen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Nudeln zugeben und ca. 4 Minuten kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.

Tipp:

Linsenbolognese schmeckt hervorragend zu diesen Nudeln!

Guten Appetit!