

Selbstgemachte Nudeln

Ein Rezept von Saskia Kolumbe, Melsungen

Zutaten für 2 - 3 Personen:

250 g Hartweizengries
50 g Weizenmehl
1 EL Salz
1 EL Olivenöl
Ca. 100 – 150 ml Wasser
eine Messerspitze Kurkuma

Zubereitung:

Gries, Mehl, Salz und Olivenöl vermengen. Eine Messerspitze Kurkuma für die gelbe Farbe. Erst dann das Wasser dazu geben. Falls der Teig zu krümelig ist, noch etwas mehr Wasser dazu.

Teig am besten in einer Küchenmaschine kneten. Wenn der Teig anfängt, klumpig zu werden, aus der Maschine nehmen und per Hand weitermachen. Sollte keine Küchenmaschine vorhanden sein: komplett von Hand kneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Danach für eine Stunde in den Kühlschrank.

Den Teig mit einer Nudelmaschine weiterverarbeiten. Dazu immer kleine Scheiben vom Teig abschneiden und anschließend mehrmals durch die Maschine ziehen. Zunächst eine weitere Einstellung wählen, danach immer ein wenig enger stellen. Bei der Form sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt!