

## Selbstgemachte Nudeln mit Worschdebrüh

Rezept von Heike Corell, Willingshausen

### Zutaten:

300 g Mehl  
1 Prise Salz  
3 Eier  
2 EL Rapsöl

### Zubereitung:

Vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig ganz dünn auswellen. Dann den sehr dünnen Teig in Streifen schneiden oder den abgetrockneten Teig aufrollen und dann die Rolle in Streifen schneiden. Die Nudelstreifen auf einem Küchentuch noch etwas trocknen lassen. Die Worschdebrüh oder Fleischbrühe erhitzen und die Nudeln darin garen.