Dinkel-Nudeln

Zutaten:

75 g Dinkelmehl
75 g Hartweizengrieß
75 g Weizenmehl
2 Eier
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
evtl. etwas Wasser

Zubereitung:

Das Mehl und den Grieß auf einer großen Fläche anhäufen und in der Mitte eine tiefe Kuhle formen. Hierein die Eier und das Olivenöl geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zutaten zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf (wenn der Teig trocken und krümelig ist) etwas Wasser zugeben. Den Teil in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

Dann mit dem Wellholz (besser mit einer Nudelmaschine) dünn ausrollen und in etwa 3 mm dicke und 20 cm lange Streifen schneiden. In ca. 2 l kochendem Salzwasser *(Tipp: Nudelwasser immer übersalzen!)* kurz aufkochen lassen. Bereits nach 2 Minuten sind die Nudeln fertig!

Tipp: Eine delikate Beilage z.B. zu Pilzgerichten.