

Selbstgemachte Nudeln mit Brunnenkressepesto

1/2

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

250 G	Dinkelmehl
3	Eier
1 PRISE	Salz
1 EL	Öl

Verfasst von: Anna T. Wieser

Zubereitung

1. Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Anschließend vor dem Austrocknen (in Folie einwickeln) schützen und rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit die Brunnenkresse mit so viel Öl wie erforderlich fein mixen und somit eine Paste herstellen.
4. Eine Prise Zucker verlangsamt den schnellen Abbau des Chlorophylls (Blattgrün).
5. Zusätzlich soll die Paste vor Licht geschützt werden, wenn sie nicht gleich verwendet wird (dunkles Glas oder das Glas einwickeln) und unbedingt mit Öl bedecken – sonst ist sie nicht haltbar.
6. In unserem Fall der Paste noch geriebenen Käse und gehackte Nüsse zufügen und schon ist das Pesto fertig (Salzen bitte ganz zum Schluss – die Menge hängt vom verwendeten Käse ab)
7. Nun den Nudelteig dünn ausrollen, reichlich zusätzliches Mehl verwenden.
8. In die gewünschte Nudelform schneiden.
9. In reichlich Salzwasser 2 Minuten all dente kochen.

Vorsicht – frische Nudeln brauchen echt nicht lange!

10.

Die Nudeln abseihen und mit Öl beträufeln, um ein Zusammenkleben zu verhindern.

11. Die Frühlingsnudeln mit dem Pesto servieren.

Info

Selbstgemachte Nudeln mit Brunnenkressepesto

2/2

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

-
- 1 PRISE Salz
-
- 1 PRISE Feinkristallzucker
-
- etwas Sonnenblumenöl
-
- 1 BUND Brunnenkresse
-
- etwas Bergkäse
-
- Nüse
-

Verfasst von: Anna T. Wieser

Zubereitung

1.