

Nudeln à la Mulhouse - Mamama

Rezept für 1 Person

Zutaten:

1 Ei
ca. 50g Griess
ca. 37,5g Mehl



Zubereitung:

Eier mit Stabmixer gut zerschlagen. Griess mit Gabel daruntermischen.

Das Mehl dazugeben.

Von Hand gut kneten und zu einer festen, dicken Kurst verarbeiten.

Teig in 5 Teile schneiden und die Teile einzeln auswallen. Die ausgewallten Fladen ca. 50 Min. trockenen lassen.

Dann zusammenrollen und in die gewünschte Nudeldicke schneiden.

Die Nudeln nochmals trocknen lassen, wiederholt von Hand hochheben.

Im Salzwasser kurz aufkochen, nicht zudecken!

Tipps:

Ein kleiner Rest der getrockneten Nudeln vor dem Kochen in Butter knusprig braten und über die Nudelplatte legen.