

Grundrezept für Hafernudeln

🔊 Mittel



Zutaten | 2 Portionen

300 g Hafermehl
3 Eier
1 EL Olivenöl
1/2 TL Salz
evtl. etwas Wasser

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten vermengen und eine Kugel formen. Ggf. Wasser hinzufügen. Der Teig sollte geschmeidig sein und nicht zwischen den Fingern kleben.

Den Teig in Folie einwickeln und für mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach kräftig durchkneten und anschließend Stück für Stück mehrmals durch eine Nudelmaschine führen. Den Teig anschließend dünn ausrollen und in feine Streifen schneiden oder einen Aufsatz verwenden.



Bevor die Nudeln für ca. 4-5 Minuten in Salzwasser gekocht werden, sollten sie kurz antrocknen.

Wenn sie oben schwimmen, sind sie gar.

Schmeckt super mit frischen Kräutern und nur kurz angedünsteten Tomaten.