

Glutenfreie Nudeln



Zutaten:

150 g NutriFree Mix per Pasta Fresca
2 Eier (58g)
wenig Salz
wenig Öl und Wasser

Zubereitung:

- Mehl auf die Arbeitsfläche sieben
- Mulde bilden, Eier und Salz hineingeben
- Mehl untermischen und zu einem festen Teig zusammenkneten
- Teig in Folie einpacken und mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen
- Arbeitsfläche mit Reismehl bestreuen und den Teig portionenweise sehr dünn ausrollen
- Den Teig in die gewünschte Form schneiden und auf ein mit Reismehl bestäubtes Tuch legen oder mit der Nudelmaschine Spaghetti herstellen
- Pasta in reichlich Salzwasser ca. 5 Min. kochen