

Nudeln selbstgemacht


Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02966

Zutaten für 10 Personen:

	<i>Zutat</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Menge</i>
Bio	Eier	530200	5-6 Stück
	Mehl Type 405	1458	625 g
	Steinspeisesalz	78863	8 g
	Trinkwasser		2.200 ml

Zubereitung:

1. Alle Zutaten mit einer Prise Salz mischen und verkneten.
2. Den Teig ca. 1/2 Stunde ruhen lassen, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf einem sauberen Tuch kurz trocknen lassen.
3. Aus dem Teig feine Nudelstreifen schneiden.
4. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, in ein Sieb abgießen und in kaltem Wasser abbrausen.

* Nur national verfügbare Artikel