

Bandnudeln



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Salz	½ Teelöffel

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel zu einem Teig zusammenarbeiten.
So lange kräftig kneten, bis ein seidig glatter Teig entsteht. (etwa 10 Minuten)

Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur etwa 20 Minuten rasten lassen.

Dann auf bemehlter Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und streifen schneiden.

Teigwaren in siedendem Wasser (mit Öl) etwa 4 Minuten kochen, abseihen und in Butter und Petersilie schwenken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1684-Bandnudeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at