

NUDELTEIG OHNE EI, VARIANTEN MIT FARBEN

Zubehör: Pastamaker, Küchenmaschine (ZB. Thermomix)

Zutaten: Frische Zubereitung:

- 250g Hartweizengrieß (Tipp Semolamehl)
- 150g Weizenmehl (Pizzamehl Rössler Mühle)
- 1 Prise Salz
- 150g kaltes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Zutaten zum Trocknen der Pasta

- 250g Hartweizengrieß (Tipp Semolamehl)
- 150g Weizenmehl (Pizzamehl Rössler Mühle)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Guarkernmehl (*Reformhaus*)
- 2 TL Gluten (*Reformhaus*)
- 150g kaltes Wasser
- 2 EL Olivenöl



Zubereitung im Thermomix:

250g Hartweizengrieß in den Mixtopf geben und 30 Sekunden/10 fein mahlen, mit dem Spatel nach unten schieben. Mehl, (Gluten und Guarkermehl) Prise Salz, Wasser, Olivenöl hinzufügen und 2 Minuten Kneten. Anschließend Masse in den Pastamaker geben, einschalten und warten bis die Nudeln rauskommen.

Einfärben:

- **Rosa Nudeln:** statt 150g Wasser- 150g Rote Rübensaft
- **Gelbe Nudeln:** 1 bis 2 TL Kurkuma
- **Grüne Nudeln:** 2 TL Spinatpulver (Spinat trocknen und im Thermomix pulverisieren)
- **Hellrote Nudeln:** 2 TL getrocknete Tomaten (die getrockneten Tomaten zuvor pulverisieren,-wird direkt beim Grieß hinzugefügt und mitpulverisiert)
- **Violett-grau:** 2 TL Aroniapulver
- **Hellbraun:** 2TL Steinpilzpulver



Kochen: Großen Topf mit Salzwasser aufkochen, Nudeln ins siedende (nicht kochende) Wasser geben und unter Kontrolle bissfest garen.

rocknen: spezielle Nudelnetze (48 Stunden), Wäscheständer (48 Stunden), Backofen bei niedriger Temperatur von 35°C und einen Spalt offen lassen...

Aufbewahren: Gläser, Kunststoffdosen, Trocken und Lichtgeschützt.

Viel Freude beim Selbermachen



Einfach-Selbst-Gemacht, Sandra Brucker,
sandrabrucker.stmk@gmail.com , 0664 88416937

