



# Bärlauchnudeln

## Zutaten für 4 Personen

- 800 g Hartweizengrieß
- 330 g Ei (ca. 5-6 Eier Größe M)
- 25-40 g Bärlauchpulver

## Zubereitung:

Hartweizengrieß und Bärlauchpulver vermischen. Anschließend in die Häussler Nudelmaschine einfüllen und das verquirlte Ei nach und nach dazu geben. 8-10 Minuten mischen lassen, bis der Teig grob streuselig ist. Als Matrize eignet sich zum Beispiel die „Bandnudel“-Matrize Nr. 20 Nudeln zum auspressen.

Die Nudeln im Salzwasser ca. 3 Minuten bissfest kochen und abgießen.