



Zutaten für 8-10 Personen:

Nudeln:

500 g Hartweizengrieß
ca. 200 g Ei

Optional zum Einfärben:

Spinatpulver, Tomatenpulver,
Rote-Beetepulver etc.

Gemüse:

100 g Erbsen
2 Karotten
½ rote Paprika
½ gelbe Paprika
½ Frühlingszwiebeln
frische Kräuter

Marinade:

7 EL Öl
5 EL Kräuternessig
1 EL Senf
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln:

Hartweizengrieß in die Nudelmaschine einfüllen. Das gewünschte farbige Pulver hinzugeben und kurz untermischen. Das Ei nach und nach dazugeben und den Teig 8-10 Minuten mischen, bis er fein streuselig ist.

Den Nudelteig mit der gewünschten Matrize auspressen und in Salzwasser bissfest kochen, danach abgießen.

Gemüse/Marinade:

Die Karotten fein würfeln und zusammen mit den Erbsen kurz blanchieren. Paprika ebenfalls in kleine Würfel schneiden und die Kräuter fein hacken. Anschließend die Zutaten für die Marinade vermengen und den Salat marinieren. Vor dem Verzehr mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Tipp: Verfeinern Sie den Nudelsalat mit Fleischwurst oder beliebigen weiteren Zutaten.

