



Nudeln mit Kürbiskernmehl

Zutaten:

- 500 g Hartweizengrieß
- 20 g Kürbiskernmehl
- Ca. 200 g Eier (4 Stück)
- 20 g Kürbiskernöl

Produkt-Tipp

Bio-Kürbiskernmehl, 250 g
Erhältlich unter:
www.backdorf.de



Zubereitung:

Hartweizengrieß und Kürbiskernmehl vermischen. Anschließend in die Nudelmaschine einfüllen und das verquirlte Ei mit dem Öl nach und nach dazu geben. 8-10 Minuten mischen lassen, bis der Teig grob streuselig ist. Dann Nudeln mit beliebiger Matrize auspressen, trocknen lassen oder direkt genießen!

