



Sepia-Nudeln

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Hartweizengrieß
- 330 g Ei
(ca. 5-6 Eier in Größe M)
- 8 g Sepiapaste

Zutaten für Kräutersahnesoße

- 2-3 Zwiebeln
- 1 Ei Butterschmalz
- 800 g Sahne
- ½ Becher saure Sahne
- Salbeiblätter, Rosmarin
- Salz, Pfeffer,
- Zitronensaft

Zubereitung:

Hartweizengrieß und Sepiapaste 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 „Schnecke“-Matrize Nr. 360. Nudeln auspressen. Die Nudeln im Salzwasser ca. 3 Minuten bissfest kochen und abgießen.

Zubereitung Kräutersahnesoße

Zwiebeln in Butterschmalz andünsten und mit Sahne ablöschen. Saure Sahne zugeben und zu einer sämigen Soße verrühren. Mit Salbeiblättern, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.