

ROTE BEETE NUDELN



ZUTATEN

- 1 Rote Beete
- 500g Weizengrieß (Schmull)
- 2 Eier
- grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Die Rote Beete samt Schale für gut 45-60 Minuten in Wasser kochen bis sie gar ist
2. Abkühlen lassen und die Schale entfernen
3. Die Rote Beete fein pürieren
4. Die Eier aufschlagen und mit dem Grieß und dem Püree mit der Hand oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten (das kann 5-10 Minuten dauern)
5. Den Teig luftdicht verpacken (in einer Tupperdose oder mit Frischhaltefolie einwickeln) und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben
6. Mit einer Nudelwalze oder Nudelholz den Teig dünn ausrollen. Ich habe die Nudelwalzen von Kitchen Aid und habe sie auf Stufe 4 gewalzt
7. Bei meinem Walzenset war auch noch eine Fetucchiniwalze dabei, diese habe ich benutzt um die Nudeln herzustellen. Falls ihr keine solche Walzen besitzt geht ihr folgendermaßen vor: Teig etwas bemehlen, aufrollen und in mit einem scharfen Messer 4mm dicke Scheiben abschneiden
8. Ich lasse die Nudeln für eine Stunde antrocknen, fülle sie dann in verschließbare Gläser und friere sie dann ein
9. Die Nudeln in gesalzenes und kochendes Wasser geben und für 5 Minuten kochen lassen