

SPINAT NUDELN



ZUTATEN

125g Spinat
500g Hartweizengrieß (Schmull)
4 Eier, Größe M

ZUBEREITUNG

1. Spinat gründlich waschen und in einen Kochtopf geben und für ungefähr 5 Minuten köcheln lassen und regelmässig umrühren. Ihr braucht den Spinat nicht abtropfen zu lassen, denn ihr braucht ein wenig Wasser zum Kochen
2. Spinat abtropfen lassen und ganz fein pürieren. Abkühlen lassen
3. Eier aufschlagen und mit dem Hartweizengrieß und dem Spinat per Hand oder in einer Küchenmaschine kräftig kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Das kann schon 5-10 Minuten dauern
4. Den Teig luftdicht verpacken (in einer Tupperdose oder mit Frischhaltefolie einwickeln) und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben
5. Mit einer Nudelwalze oder Nudelholz den Teig dünn ausrollen. Ich habe die Nudelwalzen von Kitchen Aid und habe sie auf Stufe 4 gewalzt
6. 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

7. Ich lasse die Nudeln für eine Stunde antrocknen, fülle sie dann in verschließbare Gläser und friere sie dann ein
8. Die Nudeln in gesalzenes und kochendes Wasser geben und für 5 Minuten kochen lassen