

Scherennudeln

Zutaten

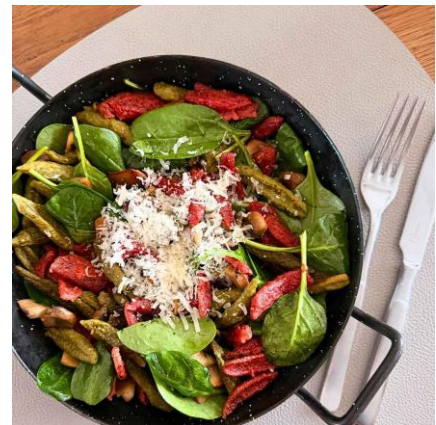
120 g	Khorasan Grießmehl
200 g	Emmer Vollkornmehl
1 TL	Salz

Blattspinat Variante

100 g	Blattspinat (frisch)
90 ml	Wasser

Rote Bete Variante

180 ml	Rote Bete Saft
<i>für diese Variante den Spinat und das Wasser mit dem Rote Bete Saft ersetzen</i>	



Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen.
2. Den Spinat waschen und mit 90 ml Wasser pürieren, sodass ein möglichst glatter grüner Saft entsteht.
3. Die Flüssigkeit und die trockenen Zutaten mit den Händen kneten bis eine feste homogene Masse entsteht.
(nach Gefühl ggf. noch ein paar ml Wasser zugeben)
4. Den Teig für 20 Minuten kaltstellen.
5. Einen Topf mit Wasser erhitzen und Salz hinzugeben.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Schere kleine Nudeln in das kochende Wasser schneiden.
7. Die Nudeln sind nach etwa 4 min fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

8. Die Nudeln können entweder angebraten, in einer Soße oder in einem Auflauf zubereitet werden. Guten Appetit!

IDEE

Wir haben die Blattspinat-Scherennudeln und die Rote Bete-Scherennudeln in einer Pfanne mit Champignons und Lauch angebraten, am Ende frischen Blattspinat hinzugegeben und mit Parmesan getoppt.