

Hausgemachte Kräuternudeln

Bei diesem Rezept Hausgemachte Kräuternudeln handelt es sich um schmale oder auch breitere Bandnudeln, aus selbst zu bereitetem Nudelteig, bei welchem frische Kräuter zwischen zwei aus gewellte Nudelteigplatten gelegt werden, diese danach nochmals 1 – 2 mal entweder mit einem Wellholz, oder, was eine besondere Erleichterung ist, auf einer manuellen Nudelmaschine, durch gewalzt werden. Das Ergebnis sind sehr interessante, dekorativ marmorierte Kräuternudeln, mit dem Geschmack von der gerade verwendeten Kräutersorte. Wobei man unbedingt darauf achten sollte, dass die jeweiligen Kräuter keine Feuchtigkeit an sich haben, sondern gut trocken sind.



Zutaten: für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl Type 405
100 g Hartweizengrieß
3 Eier Gr. M
etwas Salz
sehr wenig kaltes Wasser

Für die Kräuterauflage:

frische zarte krause Petersilie
oder glatte Petersiliensorte
ein Töpfchen frisches Basilikum,
frische Sauerampfer- oder
Bärlauch - Blätter

Zubereitung:

Für die Zubereitung aus den oben angegebenen Zutaten einen Nudelteig, nach Rezept Hausmacher Nudeln, kneten. Dabei zunächst versuchen, ohne zusätzliches Wasser auszukommen, den Teig ein paar Minuten kräftig durchkneten, danach wird er immer weicher und geschmeidiger. Oder nur ganz vorsichtig eine sehr kleine Menge kaltes Wasser hinzu geben. Den Teig in eine Folie einwickeln und für gut 30 Minuten ruhen lassen, dadurch quillt der Teig noch etwas auf. Anschließend den Teig in mehreren Portionen, entweder mit einem Nudelholz, oder ganz fix geht dies mit einer manuellen Pastamaschine, zunächst etwas dicker auswellen. Auf der Nudelmaschine bis Stufe 3 gehen. Danach, jeweils auf die halbe Teigfläche beliebige, gut abgetrocknete Kräuter auflegen. Die andere Hälfte vom Nudelteig darüber legen, etwas festdrücken. Erneut entweder mit Wellholz oder auf der Pastamaschine etwas dünner auswellen, dazwischen immer wieder etwas Mehl auf den Teig streuen. Die Teigplatten in der warmen Küche liegend etwas antrocknen lassen, bis sie nicht mehr kleben. Anschließend entweder mit einem Messer zu beliebigen Nudeln schneiden, wozu man den Teig zweimal übereinander zu einer flachen Rolle legt, dazwischen vorsichtshalber wenig Mehl darüber streuen um ein Zusammenkleben zu vermeiden und anschließend dünnere oder dickere Teigstreifen vom Nudelteig abschneiden. Auf der Nudelmaschine den Nudelteig auf der dafür vorgesehenen Nudelwalze durchdrehen. Die Nudeln sofort etwas auseinander legen, eventuell dünn Mehl darüber streuen, damit sie nicht zusammen kleben und nochmals für gut 30 Minuten auf dem Küchentisch, zum Abtrocknen liegen lassen. Anschließend in gut gesalzenem Wasser, je nach persönlichem Geschmack, gar kochen.

Abseihen, als Kräuternudeln zu einer Sahnesoße, hellen Buttersoße, Kräutersoße, oder einfach nur mit einem Stück Butter oder Olivenöl gemischt, die

Nudeln leicht mit Salz bestreut, zusammen mit reichlich frisch geriebenen Parmesan, servieren.
Siehe auch unter Rezept Nudelteig mit Spinat

Tipp:

Nudelteig fertig geknetet, kann man auch für gut 2 Monate, ohne Qualitätsverlust einfrieren, dazu den Teig zu einer flachen Teigplatte formen und so gut verpackt einfrieren.
Etwa 30 - 45 Minuten vor der Verwendung, den Teig aus dem Gefrierschrank nehmen und ausgepackt auftauen lassen, danach kann man ihn wie frisch geknetet, weiter verarbeiten.

Kalorienangaben

Bei 4 Portionen, hat 1 Portion Hausgemachte Kräuternudeln, ca. 235 kcal und ca. 4, 2 g Fett