

Bandnudeln ohne Maschine



200 g Semola fein gemahlener Hartweizengrieß
2 Eier
1-2 EL Wasser
1 Prise Salz
10 g Semola oder Mehl zum Ausbreiten des Teiges

Zubereitung - Nudelteig

1. Alle Zutaten auf einer sauberen Arbeitsfläche mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wenn der Teig noch reißt oder zu hart ist, ein kleines bisschen mehr Wasser einarbeiten. (dauert ca. 5-10min)
2. Teig in Frischhaltefolie einwickeln & mindestens 30min im Kühlschrank ruhen lassen (geht auch über Nacht)

Zubereitung - Bandnudeln

1. Teig in zwei Teile teilen und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig mit einem Nudelholz ausbreiten.
2. Dabei den Teig immer wieder wenden & mit Mehl/ Semola bestäuben und von der Mitte nach außen rollen.
3. Wenn der Teig ca. 1mm dick ist und sich nicht mehr zusammenzieht hauchdünn mit Semola bestäuben und mehrmals in eine Richtung zusammenfalten.
4. Nun in die gewünschte Breite schneiden (ideal sind 0,5-1cm) und nach dem Schneiden direkt etwas auflockern. (Mit etwas Semola vermischt können sie so auch bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank)
5. Bandnudeln in Salzwasser ca. 2-3 Minuten köcheln und mit Soße der Wahl genießen.