



Handgemachte Dinkel Nudeln



 **Arbeitszeit:** ca. 20
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 2 Minuten

 **Portionen:** 4

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 280 - 300g Dinkeldunst
- 3 Eier (ca. 150g)
- Messerspitze Salz

Zubereitung

Aus Dinkeldunst, Eier und Salz einen festen Teig kneten und luftdicht etwas eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig dann in zwei Teile teilen und sehr dünn ausrollen. Ordentlich mit Dinkeldunst bestreuen und zu einer Schnecke aufrollen. Anschließend in gewünschter Breite schneiden und die Nudeln mit etwas Dunst auflockern und zu "Nestern" legen.

In kochendem Salzwasser etwa für zwei Minuten kochen.

Tipp: Am einfachsten gelingen die Nudeln mit einer Nudelteigausrollmaschine. Mit dem passenden Aufsatz werden die Bandnudeln gleich geschnitten.

