



- Mehr als lecker -

Einfache Nudeln ohne Ei

Zutaten

150 g Dinkelgries
250 g Dinkelmehl Typ 630
40 g Olivenöl
ca 150 ml Wasser



Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
Achtung bei der Wasserzugabe, lieber etwas Wasser zurückbehalten und nachgießen wenn der Teig zu trocken ist.
Anmerkung
Ihr könnt natürlich auch nur Dinkelmehl verwenden, dann müsst ihr ggf. weniger Wasser verwenden.
2. In ein Bienenwachstuch wickeln und ca. 2 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank legen.
3. Teig portionsweise mit der Nudelmaschine oder einem Nudelholz bis zur gewünschten Dicke ausrollen.
4. Nun könnt ihr die Nudeln daraus formen, die ihr am liebsten esst.