

Nudelreis mit frischen Beeren

Zutaten für 4 – 6 Personen:

250 g Hartweizengrieß
ca. 100 g Eier (2 Stück)
Matrize Nr. 312

ca. 650 ml Mandelmilch
5 g Salz
15 g Ahornsirup
Schale und Saft einer
Limette

Zubereitung:

Hartweizengrieß in die Nudelmaschine einfüllen und das verquirlte Ei nach und nach dazu geben. Dann 8 – 10 Minuten mischen lassen, bis der Teig grob streuselig ist. Nudelreis mit der Matrize Nr. 312 auspressen.

Die Mandelmilch mit dem Salz zum Kochen bringen. Den Nudelreis zugeben und unter Rühren weichkochen, gegebenenfalls noch etwas Milch nachgeben. Sind die Nudeln weichgekocht, wird Ahornsirup und Limettensaft hinzugefügt. Mit Obst garnieren und warm oder kalt servieren.

Tipp

Anstatt Mandelmilch kann auch Kokos- oder Reismilch verwendet werden.

Tipp

Unser Nudelschneider schneidet die Nudeln mühelos, schnell und gleichmäßig.