

Nudeln mit Altbrot

Zutaten für 4 Personen:

Nudeln:

- 250 g geröstetes Altbrot
- 250 g Hartweizengrieß
- ca. 200 g Eier (4 Stück)
- ca. 80 g Wasser
- Matrize Nr. 51

Rucola Pesto:

- 100 g Olivenöl
- 200 g Rucola
- 50 g Parmesan
- 50 g geröstete Pinienkerne
- 1 Stück Knoblauchzehe
- Salz
- Zucker

Zubereitung:

Nudeln:

Für die Zubereitung der Nudeln mischen Sie zunächst das geröstete Altbrot und den Hartweizengrieß in einer Maschine trocken durch. Nun die Eier und das Wasser vermischen und nach und nach hinzugeben. Nach etwa 5 Minuten Mischzeit lassen Sie den Teig für ca. 15 Minuten ruhen, damit er quellen kann. Anschließend kneten Sie den Teig für weitere 10 Minuten.

Setzen Sie die gewünschte Matrize ein und pressen Sie den Teig zu Nudeln. Kochen Sie die Nudeln anschließend in leicht gesalzenem Wasser für 2-3 Minuten al dente. Da das Altbrot bereits Salz enthält, achten Sie darauf, das Nudelwasser nur leicht zu salzen.

Tipp

Für dieses Gericht eignen sich alle Nudelformen – ganz nach eurem Geschmack!

Tipp

Die Nudeln können problemlos getrocknet werden und sind bis zu einem Jahr lang haltbar.

Rucola-Pesto:

Die Pinienkerne (oder alternativ auch Sonnenblumenkerne) in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie goldbraun sind. Den Parmesan fein reiben. Nun Pinienkerne, Parmesan, Rucola und Knoblauch in ein schmales Gefäß geben und zusammen mit Olivenöl mit einem Stabmixer durchmischen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Nudeln noch heiß mit dem Pesto vermischen und servieren.