

Rezept

# Grundrezept Safran-Bandnudeln

Ein Rezept von Grundrezept Safran-Bandnudeln, am 18.04.2024

## Zutaten

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>100 g</b> Mehl (Type 405) + Mehl für die Arbeitsfläche | <b>100 g</b> feiner Hartweizengrieß |
| <b>1/4 TL</b> Safranfäden                                 | Salz                                |
| <b>2</b> Eier (Größe M)                                   |                                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Mehl und Grieß vermischen. Safranfäden mit ½ TL Salz im Mörser fein zerreiben und untermischen. Die Eier zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank geben.
2. Den Teig portionsweise mit einer Nudelmaschine erst zu dünnen Platten ausrollen, erst zu dünnen Platten ausrollen, dann locker zusammenfalten und in ½-1 cm breite Streifen schneiden. Leicht antrocknen lassen. Für längere Haltbarkeit die Nudeln einzeln über einen Löffelstiel hängen und gut durchtrocknen lassen.
3. Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Die Nudeln darin in 4-6 Min. garen und abgießen.