

Herznudeln



TIPP

Wer gern zwei verschiedene Farben möchte, teilt den Teig in zwei Hälften und färbt nur eine Hälfte davon ein.

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 3 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 250 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 50 g KÜCHENSTOLZ Hartweizengrieß
- 1 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 TL Salz
- 2–3 EL Lake von ERNTEKRONE Rote Bete (zum Färben)

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel von Hand verkneten.
2. Den krümeligen Teig dann auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und für rund 10 Minuten kräftig kneten, bis er sich zu einer glatten Kugel formen lässt.
3. Den fertigen Nudelteig in Folie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Im Anschluss noch einmal kurz kräftig kneten und dann mit dem Nudelholz oder der Nudelmaschine in einzelne Portionen etwa 3–4 Millimeter dünn ausrollen.
4. Nun nach Lust und Laune einzelne Herzen ausstechen. Die Teigreste erneut verkneten, ausrollen und wieder ausstechen, bis der gesamte Nudelteig verarbeitet ist.
5. Zum Schluss die fertigen Nudeln mit ein wenig Abstand zueinander auf einem feinen Gitter oder Blech mit Backpapier bei Raumtemperatur für mindestens zwei Tage trocknen lassen (noch schneller geht es in Ofen- oder Heizungsnahe).
6. Sobald die Nudeln vollständig getrocknet sind, in Tütchen abfüllen und verschenken.