

FRÄNKISCHE TAPAS



Hausgemachte Bärlauchnudeln

Zutaten:

400g Weizenmehl

2 Eier

1 Eigelb

200g Bärlauch

Olivenöl

Salz

Zubereitung:

Vom Bärlauch die Stiele entfernen, die Blätter kurz mit kaltem Wasser abspülen und trocken schleudern.

Anschließend den Bärlauch fein schneiden und mit einem Stabmixer und einem Esslöffel Olivenöl in einer Schüssel zu einer Paste pürieren.

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen und in der Mitte eine Kuhle machen.

Darin die Eier schlagen, das Eigelb, die Bärlauchpaste und eine Prise Salz hinzugeben.

Jetzt mit einer Gabel das Mehl nach und nach in die Bärlauchmischung einrühren, bis eine einheitliche Teigmischung entstanden ist. Eventuell etwas Olivenöl hinzugeben, falls der Teig nicht geschmeidig ist.

Nun mit den Händen den Teig mindestens 10 Minuten weich kneten.

Anschließend den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig nach der Ruhezeit in faustgroße Stücke teilen und daraus mit einer Nudelmaschine, oder auf die klassische Weise, die Nudeln herstellen.

Die fertig getrockneten Nudeln 3 Minuten im kochenden Salzwasser garen.

[Dazu passt eine Tomatensoße.](#)

[Wir Franken essen die Nudeln auch gerne mit einer Meerrettichsoße.](#)