Bärlauchnudeln hausgemacht

Wer einmal mit diesem Rezept die wunderbar aromatischen Bärlauchnudeln hausgemacht hat, wird keine Fertigpasta mehr essen wollen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

400 g	Mehl griffig
50 g	Bärlauch
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eidotter
3 EL	Olivenöl
0.5 TL	Salz
4 EL	Wasser (lauwarm)

Zubereitung

1. Für die **Bärlauchnudeln** als erstes die Eier trennen, das Eiklar entsorgen oder anderweitig verwenden. Den Bärlauch waschen, trocknen und klein schneiden. In eine Schüssel geben. Einige Esslöffel lauwarmes Wasser und 1 Teelöffel Olivenöl zufügen und mit dem Stabmixer fein pürieren (alternativ im Mixer pürieren).

2. Das übrige Olivenöl, Dotter und Salz zum Bärlauchmus geben und gut verrühren. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche schütten und mit der Bärlauchmasse gründlich verkneten, gegebenenfalls wenig Wasser mit einkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Nach der Rastzeit etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Den Teig ausrollen (etwa so dick wie ein Messerrücken). Dann Streifen von 1 Zentimeter Dicke abschneiden. Diese hausgemachten Bärlauchnudeln müssen jetzt mindestens zwei Stunden trocknen.

4. Nach der Trockenzeit Salzwasser in einem großen Topf aufkochen und die Nudeln darin bissfest garen, nach Belieben weiter verwenden.

Tipp

Die Bärlauchnudeln sind eine köstliche Beilage zu Fisch oder Fleisch, schmecken aber auch hervorragend als eigenständiges Hauptgericht mit einer Käse- oder Tomatensauce.