

Bunte Nudeln selbstgemacht

Auch ganz alltägliche Gerichte können mit dem richtigen Rezept zu optischen Highlights werden. So werden beispielsweise bunte Nudeln ganz einfach selbstgemacht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

Nach Belieben	Safran
1 Handvoll	frische Kräuter
1 Stk.	Rote Rübe

Für den Nudelgrundteig

400 g	Mehl
4 Stk.	Eier
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Wer einmal bunte Nudeln selbstgemacht hat, weiß dass die Zubereitung gar nicht schwer ist: Zunächst muss man einen Grundteig herstellen und diesen dann je nach Geschmack einfärben.
2. Für den Nudel-Grundteig das Mehl in einem Haufen auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Salz und Öl in die Mulde geben und das Mehl nun nach und nach von außen nach innen mit der Eier-Öl-Mischung vermengen.
3. Um gelb-orangefarbene Nudeln zuzubereiten, etwas echten Safran in das Mehl mischen, bevor es mit den anderen Zutaten verknetet wird. Grüne Nudeln erhält man, wenn man zusätzlich frische Kräuter wäscht, fein püriert und untermischt.
4. Für rote Nudeln etwas Salzwasser erhitzen und eine rote Rübe darin - je nach Größe - 30-60

Minuten kochen. Herausnehmen und (mit Einweghandschuhen!) schälen. In kleine Stücke schneiden, pürieren und in den Nudelteig mischen.

5. Die Zutaten so lange vermengen, bis ein geschmeidig-glatter Teig entsteht, der sich leicht durchkneten lässt. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Küchentuch bedecken. Etwa 1 Stunde rasten lassen.
6. Anschließend den Teig ganz dünn auf der Arbeitsfläche ausrollen und in die gewünschte Form wie z.B. Tagliatelle (alternativ mit Hilfe der Nudelmaschine) schneiden.
7. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und die fertigen Nudeln darin bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Nach Belieben weiterverarbeiten oder als Beilage servieren.

Tipp

Alternativ können bunte Nudeln auch mit Lebensmittelfarbe selbstgemacht werden, falls die oben genannten natürlichen Zutaten gerade nicht vorrätig sind.