



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Frühling
Für: 4 Personen
Verfasst von: Anna T. Wieser

Zutaten

1 PRISE

Nudeln	
250 G	Dinkelmehl
3	Eier
	Salz
1 EL	Öl
Pesto	
1 PRISE	Salz

Feinkristallzucker

	etwas Sonnenblumenöl
1 BUND	Brunnenkresse
	etwas Bergkäse
	Nüse

Zubereitung

- 1. Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2. Anschließend vor dem Austrocknen (in Folie einwickeln) schützen und rasten lassen.
- 3. In der Zwischenzeit die Brunnenkresse mit so viel Öl wie erforderlich fein mixen und somit eine Paste herstellen.
- 4. Eine Prise Zucker verlangsamt den schnellen Abbau des Chlorophylls (Blattgrün).
- 5. Zusätzlich soll die Paste vor Licht geschützt werden, wenn sie nicht gleich verwendet wird (dunkles Glas oder das Glas einwickeln) und unbedingt mit Öl bedecken sonst ist sie nicht haltbar.
- 6. In unserem Fall der Paste noch geriebenen Käse und gehackte Nüsse zufügen und schon ist das Pesto fertig (Salzen bitte ganz zum Schluss die Menge hängt vom verwendeten Käse ab)
- 7. Nun den Nudelteig dünn ausrollen, reichlich zusätzliches Mehl verwenden.
- 8. In die gewünschte Nudelform schneiden.
- 9. In reichlich Salzwasser 2 Minuten all dente kochen.

Vorsicht – frische Nudeln brauchen echt nicht lange!

- 10. Die Nudeln abseihen und mit Öl beträufeln, um ein Zusammenkleben zu verhindern.
- 11. Die Frühlingsnudeln mit dem Pesto servieren.

1.