

Hausgemachte Safrannudeln

Hausgemachte Safrannudeln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [16.04.2014](#)

Creation [Kurt Schildknecht](#)

Zubereitung:

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 160 g Weissmehl
- 160g Hartweizengriess
- 100 g Vollei (ganze Eier)
- 50 g Eigelb
- 15 g Olivenöl
- Safran wenig nach gut dünken
- 15 g Wasser Safran darin auflösen
- 20 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Bd Basilikum

Zubereitung:

Aus allen Zutaten (ausser Butter, Salz/Pfeffer/Muskat einen Nudelteig herstellen.

Den Teig zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Teig ausrollen und ca. 5 mm breite Nudeln schneiden.

Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen, abschütten und in der Butter schwenken, abschmecken, sofort servieren.

Mit Basilikumblättern dekorieren.