

Hartweizen - Grießnudeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe

150	Gramm	Hartweizengrieß,
150	Gramm	Weizenmehl,
		Salz,
2	Essl.	Olivenöl,
1/8	Ltr.	Temperiertes Wasser

Anleitung:

Griess, Mehl und Salz mit Oel zu Kruemeln vermischen. Nach und nach das temperierte Wasser zugeben, dabei immer kraeftig kneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist. Teig zu einer Kugel formen und unter einer angewaermtten Schuessel etwa 1 Stunde ruhen lassen. Dann weiter wie bei den Festtagsnudeln verarbeiten, entweder mit der Hand oder mit der Maschine.