

Safrannudeln mit Fenchel - Paprika - Gemüse

Kategorien: Nudeln, Gemuese, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

NUDELTEIG

4		Eier
1		Safrandoeschchen
1	Essl.	Olivenoel
1	Prise	Salz
460	Gramm	Weizenmehl; Type 405
40	Gramm	Hartweizengriess

GEMUESE

1	klein.	Fenchelknolle a 150-200 g In Wuerfeln
100	Gramm	Paprikaschote, rot In Wuerfeln
100	Gramm	Zucchini In Wuerfeln
1	Essl.	Olivenoel Salz Pfeffer; aus der Muehle

Anleitung:

Fuer den Nudelteig die Eier mit Safran, Olivenoel und Salz verquirlen, Mehl und Griess zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit einer vorgewaermten Schuessel abdecken, eine Stunde ruhen lassen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder von Hand duenn auswalzen und feine, duenne Bandnudeln schneiden.

Das Gemuese in Olivenoel anduensten und mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze etwa 6 Minuten duensten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm stellen.

Nudeln in reichlich Salzwasser geben, kurz aufkochen lassen und dann sofort herausnehmen.

Safrannudeln und Gemuese auf 4 Tellern anrichten. Sofort servieren.