

Vollkornnudeln an Steinpilzen

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Vollwert

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Dinkel
1	Essl.	Sonnenblumenoel, kaltgepr.
1		Ei
1	Spur	Vollmeersalz
1	Spur	Muskatnuss
80	ml	Wasser
100	Gramm	Steinpilze
2	Essl.	Butter
		Pfeffer, schwarz,
		Frisch gemahlen

Anleitung:

Dinkelmehl in Oel, Ei, Vollmeersalz, Muskat und Wasser nach Bedarf zu einem geschmeidigen Teig kneten und abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen. Teig zu Platten ausrollen und durch die Bandnudelwalze der Nudelmaschine laufen lassen oder mit der Hand in schmale Streifen schneiden. Nudeln antrocknen lassen. Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Steinpilze in Scheiben schneiden und in Butter anduensten. Nudeln dazugeben und mit Vollmeersalz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den "Zucchinisteaks im Kornmantel" servieren.

Zubereitungszeit Ca. 20 Minuten