

Vorspeise Lachs / Spargel / Bandnudeln / Zitronensauce

Rezeptteil 2 von 4 Bandnudeln

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
300 g	Hartweizengries
120 ml	Wasser
3 g	Salt

Vorbereitung

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 30 min ruhen lassen.

Zubereitung

Den Teig mit etwas Stärke bepudern und mit einem Nudelholz oder einer -maschine auf die gewünschte Dicke ausrollen. Dann locker aufrollen und die Rolle quer mit einem scharfen Messer in der gewünschten Breite zerschneiden. Die entstandene Nudeln auflockern und portionsweise etwas antrocknen lassen.

Kochfeld Stufe 8: Die Bandnudeln in gut gesalzenem Wasser ca. 3 min bissfest kochen, abtropfen und in die Sauce geben. Etwas Nudelwasser aufheben und ggf. die Sauce damit verdünnen.