

SCHERENNUDELN... MIT UND OHNE GEMÜSE

SCHERENNUDELN

380g	Mehl
1 TI	Salz
2 ½ dl	Milchwasser

ERBSEN - SCHERENNUDELN

500g	Erbsen tiefgekühlt, aufgetaut und kurz blanchiert
250g	Mehl
1 TI	Salz

KÜRBIS - SCHERENNUDELN

250g	Kürbis weichgekocht & püriert
400g	Mehl
1 TI	Salz

RANDEN - SCHERENNUDELN

250g	Randen, weichgekocht, zusammen mit 1 dl Kochwasser püriert
500g	Mehl
1 TI	Salz

ZUBEREITUNG

- ⇒ Natur: Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten.
- ⇒ Kürbis: Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten
- ⇒ Erbsen: Mehl, Salz und Erbsen in einem Cutter mixen und zu einem Teig kneten.
- ⇒ Randen: pürierte Randen, Mehl und Salz zu einem Teig kneten

Je nach Wassergehalt der Gemüse etwas mehr Mehl oder etwas Flüssigkeit zugeben.

Stränge formen, mit einer Schere* kleine Nudeln abschneiden und im siedenden Salzwasser garen. Sobald diese an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und mit einer Sauce nach Wahl anrichten, oder kurz in Butter anbraten und als Beilage servieren

*Schere zwischendurch ins heiße Wasser tauchen, damit der Teig weniger an der Schere kleben bleibt.