

SAFRAN- NUDELNESTER

1 g Safranfäden, 4 Eigelb, 1 EL Olivenöl, 1 Prise Salz, 250 g Mehl,

Mehl zum Arbeiten und Bestäuben

Den Safran in 2 EL heißem Wasser auflösen. Mit dem Eigelb, Öl und Salz in einer Schüssel verrühren. Das Mehl dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen und glatten Teig verkneten. Den Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 mm dick ausrollen, gleichmäßig mit Mehl bestäuben und einrollen. Die Teigrolle mit einem Messer in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden.

Die entstandenen Nudelstreifen mit Mehl bestäuben und locker in kleine Nester aufteilen. Die Nudelnester auf ein Kuchengitter legen und trocknen lassen. In einer luftdicht verschließbaren Dose halten sie sich ca. einen Monat.

Tipp: Dieses Rezept lässt sich endlos variieren. Am besten die Nudeln über Nacht trocknen lassen, dann sind sie länger haltbar.