

Italienische Nudeln selbst gemacht - Teil 1

Spaghetti Soße

Zutaten:

Olivenöl, Mett, 2 Pakete Passierte Tomaten, Tomatenmark, Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Basilikum;

Zubereitung:

- Olivenöl in einen Topf geben
- Die Zwiebeln in Streifen geschnitten dazugeben
- Mett zugeben und krümelig anbraten
- Passierte Tomaten zugeben
- Mit Pfeffer, Salz und Basilikum würzen und köcheln lassen
- Tomatenmark nach und nach zugeben, so dass die Soße etwas dickflüssig wird

Füllung

Zutaten: Mett, Spinat

Zubereitung:

- Mett krümelig anbraten
- Mit Pfeffer und Salz würzen
- Erkalten lassen
- Blattspinat nach Packungsanweisung zubereiten und klein schneiden
- Erkalten lassen



Italienische Nudeln selbst gemacht - Teil 2

Nudelteig

Zutaten:

500g Mehl, 2 Eier, 2 El Olivenöl, 1Tl Salz, 1/8 L Wasser

Zubereitung:

- Zutaten zu einem Teig kneten
- Ist der Teig zu trocken, tropfenweise Wasser zugeben, bis er weich und geschmeidig ist (nicht klebrig)
- Teig glatt ausrollen und mit einem runden Glas ausstechen
- In die runden Scheibchen das Mett bzw. den Spinat geben
- Die Randenden mit etwas Wasser betreufeln und dann zumachen
- Mit einer Gabel die Enden zudrücken
- 8 Minuten im Wasser kochen lassen

Fertig ist ein gutes Italienisches Nationalgericht!!!