

Zimtnudeln



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Die Nudeln habe ich auf 300g ausgerechnet. Das waren gut 4 Portionen...

Zutaten:

207g Hartweizengrieß

69g Ei (waren 1 Vollei und 1Eigelb)

24g Zimt

Zubereitung:

Alles in den Multi mit dem Messer geben und gut durchmischen. Sollte der Teig noch zu fest sein, etwas Wasser hinzugeben.

Den [Teig in die Pasta fresca](#) geben oder mit der Walze ausrollen.

Wenn die Walze verwendet wird, Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Ich habe den Teig für die Pasta Fresca verwendet und musste etwas nachstopfen.

Dazu passt [scharfes Kürbisgemüse](#)

