



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

HARTWEIZENNUDEL



ZUTATEN

Für 7-8 Personen

500 g Hartweizengrieß fein
250 ml Wasser
Salz

ZUBEREITUNG

In den Grieß eine Mulde drücken und langsam das Wasser hineinschütten und etwas salzen.

Die Zutaten vermischen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig 15 Minuten ruhen lassen, dünn ausrollen und in beliebige Formen schneiden. In kochendes, gesalzes Wasser geben.

