



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.