

# Veganer dunkler Nudelteig

für 2-3 Portionen

## Zutaten für 1 Leinsaat-Ei:

1 EL Leinsaat-Mehl

3 EL heißes oder kochendes Wasser

## Herstellung:

Das Leinsaatmehl mit dem heißen Wasser sehr gut vermischen und mind. 15 min quellen lassen.

## Zutaten Teig:

250g Dr. Schär Farine

120g Wasser

20g Olivenöl

3 Leinsaat-Eier

5g Salz

## Herstellung:

Aus den Zutaten, entweder von Hand oder mit einer Küchenmaschine, einen homogenen Teig kneten. Wenn mit der Küchenmaschine gearbeitet wird, den Teig ggf. mit der Hand fertigstellen, denn er sollte bitte nicht zu lange maschinell geknetet werden, da er sonst bröselig wird!

Für Bandnudeln: Einen Topf mit reichlich, gut gesalzenem Wasser aufsetzen. Den Teig so dünn wie möglich ausrollen (höchstens 1 mm). Den ausgerollten Teig auf 5 cm Breite aufrollen und mit einem scharfen Messer in schmale Streifen schneiden. In das sprudelnd kochende Salzwasser geben.

Die Nudeln im Wasser mit einem Löffel kurz durchmischen und mind. 10 min sprudelnd kochen lassen. Bitte nach 8 min eine Probe machen, ob die Nudeln bereits al dente sind.

## Tipps:

Auch sehr gut für gefüllte Teigtaschen wie Ravioli, Kärtner Kasnudeln o.ä. geeignet.