

Selbstgemachte Nudeln – Farfalle

mit Tomatensauce

- Ein schöner Zeitvertreib, wenn man zu Hause bleiben muss, in Zeiten wie diesen -

Nudeln

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 4 Eier
- eine Prise Salz
- nach Bedarf etwas Wasser



Zubereitung:

Mehl, Eier und Salz in einer Schüssel lange zu einer festen Masse kneten.
Nach Bedarf Wasser hinzufügen.



Den Teig ca. 1 Stunde in Frischhaltefolie verpackt ruhen lassen.



Anschließend den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Holzbrett ausrollen, in kleine Quadrate schneiden und in der Mitte zusammendrücken.



Die Nudeln in viel und gut gesalzenem Wasser ca. 30-40 Minuten lang kochen.



Tomatensauce

Zutaten:

- 0,75 l kaltes Wasser
- Tomatenmark nach Belieben
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- etwas Salz
- Pfeffer
- ein Würfel Brühe
- Oregano
- beliebige andere Gewürze

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf vermischen und unter ständigem Rühren ca. 15 Minuten kochen bis die Sauce cremig ist



Lasst es euch schmecken!



Eure Frau Spallek