



## Glutenfreie Nudeln

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Zutaten für ca. 400 g frische Nudeln (4 Portionen)

- glutenfrei
- hefefrei
- weizenfrei
- laktosefrei

### Zutaten

320 g Bauckhof Mehl-Mix Universal

4 EL + 1 Schuss Olivenöl

4 Eier

4 EL Wasser



### Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Mehl-Mix bestäuben und auf bemehlter Arbeitsfläche mit einem Rollholz dünn ausrollen.

2. Ist der Teig zu feucht, zusätzlichen Mehl-Mix einarbeiten. Nudelteig nach Wunsch zuschneiden. In reichlich Salzwasser mit einem Schuss Öl ca. 5 Min. kochen.

### Tipps:

Auch für Lasagneplatten geeignet.

Dazu passen eine fruchtige Tomatensauce oder frisches Basilikumpesto.