



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Hauptspeisen Vegetarisch

**Saison:** Frühling

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Anna T. Wieser

## Zutaten

### Nudeln

250 G Dinkelmehl

3 Eier

1 PRISE Salz

1 EL Öl

### Pesto

1 PRISE Salz

1 PRISE Feinkristallzucker

etwas Sonnenblumenöl

1 BUND Brunnenkresse

etwas Bergkäse

Nüsse

## Zubereitung

1. Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Anschließend vor dem Austrocknen (in Folie einwickeln) schützen und rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit die Brunnenkresse mit so viel Öl wie erforderlich fein mixen und somit eine Paste herstellen.
4. Eine Prise Zucker verlangsamt den schnellen Abbau des Chlorophylls (Blattgrün).
5. Zusätzlich soll die Paste vor Licht geschützt werden, wenn sie nicht gleich verwendet wird (dunkles Glas oder das Glas einwickeln) und unbedingt mit Öl bedecken – sonst ist sie nicht haltbar.
6. In unserem Fall der Paste noch geriebenen Käse und gehackte Nüsse zufügen und schon ist das Pesto fertig (Salzen bitte ganz zum Schluss – die Menge hängt vom verwendeten Käse ab)
7. Nun den Nudelteig dünn ausrollen, reichlich zusätzliches Mehl verwenden.
8. In die gewünschte Nudelform schneiden.
9. In reichlich Salzwasser 2 Minuten all dente kochen.

Vorsicht – frische Nudeln brauchen echt nicht lange!

1.