



## Hausgemachte Eiernudeln mit Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln von Armin Roßmeier

### Zutaten für vier Personen

200 g Weizenmehl (Typ 405)

100 g Hartweizengrieß

2 Eigelbe

1 Ei

1/2 EL Öl

1 1/2 EL Wasser

Salz

weißer Pfeffer

Muskat

320 g Pfifferlinge

1 EL Olivenöl

80 g Zwiebelwürfel

2 Frühlingszwiebel

2 1/2 EL geriebener Parmesan

2 abgezogene Tomaten in Filets

Thymian

Salz, Pfeffer

### Nährwert pro Portion

393 kcal – 12 g Fett – 14 g Eiweiß – 55 g Kohlenhydrate – 4 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.

### Zubereitung (circa 35 Minuten)

Weizenmehl, Hartweizengrieß, Eigelbe, ganzes Ei, etwas Öl, Wasser, Salz, weißen Pfeffer und Muskat gut vermengen. Zu einem glatten Teig verkneten, in Klarsichtfolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer mehlierten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit Mehl bestäuben. Dann einrollen, Nudeln schneiden, wieder mit Mehl bestäuben, etwas abtrocknen lassen und in sprudelndem, leichtem Salzwasser auf den Biss kochen.

Pfifferlinge mit einem Pinsel abpinseln, kalt abbrausen, abtropfen lassen und auf Küchentrepp abtupfen. Mit Zwiebelwürfeln in heißem Olivenöl ansautieren, in Röllchen geschnittene Frühlingszwiebeln zugeben und anschwenken. Abgeschüttete Nudeln zufügen, unterziehen und durchschwenken. Parmesan einstreuen, Tomatenfilets unterarbeiten, gerebelten Thymian darüberstreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in einem tiefen Teller anrichten.