



Nudeln mit Walnussbolo

Zutaten: Nudeln

Mise en place:

250 g Hartweizengrieß
110 ml Wasser
Salz

Alle Zutaten verkneten, bis ein fester, weicher Teig entsteht.
Danach in einer Dose mindestens 1 Stunde kühl ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit zu Nudeln verarbeiten,
anschließend kochen.

Achtung: Nudelwasser aufbewahren.

Zutaten: Walnussbolo

1 Zwiebel (klein schneiden)
1-2 Knoblauch (klein schneiden)
2 EL Pflanzenöl

Öl in der Pfanne erhitzen.
Zwiebel und Knoblauch darin kurz abraten.

60 g getrocknete Tomaten
60 g Walnusskerne

Tomaten und Walnusskerne in einer Küchenmaschine zerkleinern. (etwa wie Hack)
Tomaten Hack-Gemisch in die Pfanne dazu geben und kurz anrösten.

3 EL Tomatenmark

Tomatenmark dazu geben und ebenfalls kurz anrösten.

150-200 ml Nudelwasser

Mit Nudelwasser ablöschen und vermischen.

Pfeffer
Salz
1-2 Tropfen Liquid Smoke (optional)

Mit Gewürzen abschmecken.

Viel Spaß beim Nachkochen!