

# *Bratwurstbällchen an selbst hergestellten Bandnudeln*



Das brauchst du (für 4 Portionen):

## **für die Bällchen:**

4 nicht vorgebrühte Bratwürstchen  
250 ml Gemüsebrühe  
1 Becher Schlagsahne

Für den Nudelteig:

200 g Mehl  
100 g Hartweizengrieß  
sehr gutes Olivenöl kalt gepresst  
2 Eier

## **So machst du´s richtig:**

- 1.) Gib das Mehl, den Hartweizengrieß, etwas Olivenöl und die Eier in eine Schüssel oder auf eine saubere Arbeitsplatte und knete daraus einen geschmeidigen Teig, der nicht mehr klebt.
- 2.) Gib den Teig für einen Moment zum Ruhen in den Kühlschrank.
- 3.) Mache daraus Bandnudeln, entweder mit einer Pastamaschine oder mit dem Messer.
- 4.) Nimm das Bratwurstbrät aus der Bratwursthaut und forme daraus kleine Bällchen.
- 5.) Brate die Bällchen mit etwas Butterschmalz an.
- 6.) Lösche das Ganze mit der Gemüsebrühe ab.
- 7.) Koche die Pasta in reichlich Salzwasser al dente.
- 8.) Gib die Pasta in die Pfanne mit den Bratwurstbällchen.
- 9.) Verfeinere mit der Schlagsahne.