



# Bunte Nudeln

## Zutaten

250 g Mehl

3 Eier

1 EL Wasser

Spinat

Tomatenmark

## Zubereitung

Für den Nudelteig das Mehl wie einen Berg auf die Arbeitsfläche schütten. Eine Vertiefung hineindrücken und die Eier hineingeben. Alles gut verkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht (mind. 10–12 Minuten). Falls der Teig zu hart ist, 1 EL Wasser hinzufügen.

Ca. 30 Minuten in Frischhaltefolie gewickelt kühl ruhen lassen.

Den Teig in drei Portionen aufteilen, eine Portion zur Seite legen und die anderen beiden einfärben. Für die grüne Variante zusätzlich gekochten und abgetupften Spinat dazugeben. Falls der Teig zu flüssig wird, wieder etwas Mehl dazugeben. Für die roten Nudeln Tomatenmark und soviel zusätzliches Mehl unterkneten, bis ein glatter, nicht klebender, elastischer Nudelteig entstanden ist.

Die beiden bunten Varianten 30 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig in die abgebildete Nudelmaschine geben, einen Aufsatz aussuchen und die gewünschten Nudeln herstellen.

**Tipp:** Nudeln mit Pesto vermischen und mit Basilikum garnieren.