

## Nudeln oder Fleckerl

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



### Rezeptur Nudeln oder Fleckerl

#### Zutaten

- 300 g MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
- 5 Eier
- ev. Spinat oder Tomatenmark zum Einfärben

#### Zubereitung

Auf einem Nudelbrett ca. 300 g MANTLER glutenfreies, lactosefreies Mehl auf ein Häufchen sieben, ein Grübchen machen, 5 Eier hineinschlagen und fest abkneten (ev. mit Spinat oder Tomatenmark einfärben). Aus dieser Masse 3 - 4 kleine Laibchen machen, mit einem Nudelwalker dünn auswalken und übertrocknen lassen, mit gut schneidendem Messer Nudeln oder Fleckerl schneiden, in kochendes Salzwasser geben und 10 Minuten kochen lassen.

#### TIPP:

Zum Aufbewahren: Nudeln zu Nestern formen und bei ganz leichter Hitze im Rohr fertig trocknen. In Gläsern mit Schraubverschluss aufbewahren.