



## SELBSTGEMACHTE DINKELVOLLKORNNUDELN MIT LAUCH- STEINPILZSAUCE

### Zutaten (ca. 4 Portionen)

#### **DINKELVOLLKORNNUDELN**

160 g Dinkelvollkornmehl  
160 g Dinkelmehl  
3 Eier  
1 EL Olivenöl  
3 EL Wasser  
½ TL Salz

#### **LAUCHESAUCE**

1 großer Lauch (ca. 300 g)  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Handvoll getrocknete Steinpilze  
100 ml Weißwein  
125 ml Gemüsebrühe  
200 ml Milch  
50 g Parmesan  
Thymian  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

1. Für die Dinkelvollkornnudeln, Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Eier, Öl, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.
2. Anschließend aus dem Nudelteig entweder mit der Nudelmaschine Bandnudeln herstellen oder den Teig in zwei Teile teilen und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und zu Bandnudeln schneiden.
3. Für die Sauce, Steinpilze in heißem Wasser mind. 10 Minuten einweichen und anschließend abseihen. Zwiebel würfelig und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Den Lauch in Ringe schneiden.
4. In einer beschichteten Pfanne 1-2 EL Rapsöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin hellbraun anbraten, Steinpilze, Lauch und Thymian zugeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Gemüsebrühe zugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten schmoren lassen.
5. Die Milch zugeben und noch ein paar Minuten leicht köcheln lassen, bis der Lauch weich ist.
6. Die Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten kochen – abseihen und noch heiß zusammen mit dem geriebenen Parmesan zur Sauce geben. Alles gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.