

## Hausgemachte Bandnudeln

Zutaten: 400g Hartweizengrieß  
4Eier  
200g Weizenmehl glatt  
50g Wasser  
Prise Salz

Zubereitung: Hartweizengrieß mit Mehl sieben.  
Anschließend Ei und Salz hinzugeben und verkneten. Nun das Wasser aufgeteilt hinzugeben bis der Teig beim Kneten eine schöne Konsistenz ergibt. Nudeln ausrollen und in Streifen schneiden. (Nudelmaschine). Im gesalzenen Wasser kochen, abseihen und auf ein geöltes Blech verteilen. Das Nudelwasser aufbewahren, denn es kann später als Aufgussmittel für Nudelgerichte sehr nützlich sein!

## Hausgemachte Bandnudeln mit heimischen Pilzen

Zutaten: 150g Pilze (Eierschwammerl, Parasol, Steinpilze)  
1 Eigelb, 2 El Butter  
150g Nudeln gekocht  
Eine Zwiebel gewürfelt, 2 El Weißwein  
eine Knoblauchzehe in Scheiben geschnitten  
50g Schlagobers  
50g Nudelwasser (vom Kochen)  
Prise Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Petersilie, 2 El  
Parmesan gerieben, Prise Chili frisch gehackt,

Zubereitung: Die geputzten Pilze kleinschneiden und mit Zwiebel und Butter goldbraun anbraten und mit Weißwein ablöschen. Obers und Nudelwasser hinzugeben. Nudeln hinzugeben und etwas einkochen lassen. Mit Knoblauch und Gewürzen abschmecken. Vor dem Servieren mit Eigelb und Parmesan binden und mit Kräutern vollenden.

**Viel Spaß beim Nachkochen  
wünscht das Pierer Team.**