

Langeooger Sanddornnudeln mit Kapuzinerkresse

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Hartweizengrieß
- 1 Prise Kurkuma
- 270 g Sanddornsaft
- 115 g Apfelsaft
- 80 g Wasser
- 15 g Salz
- 2 Handvoll Blätter der Kapuzinerkresse
- 40 Samen von der Kapuzinerkresse
- 1 Handvoll Blüten der Kapuzinerkresse
- zum Braten: Pflanzenöl

Kurkuma im Sanddornsaft auflösen und mit dem Apfelsaft, Wasser und Salz zum Grieß in eine Schüssel geben. Kräftig kneten und 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Blätter der Kapuzinerkresse waschen und in feine Streifen schneiden. Blüten und Samen der Kresse waschen.

Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu Bandnudeln formen (notfalls kann man den Teig auch ausrollen und in Streifen schneiden). In kräftig gesalzenem Wasser kochen, nach 2-3 Minuten abgießen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Samen kurz darin anschwitzen, Nudeln und Kressestreifen hinzuzufügen und alles mit einer Gabel vermengen. Die Nudeln auf Tellern anrichten und mit den Blüten garniert servieren.

Sendung/Quelle: Landpartie - Im Norden unterwegs

Sendetermin: 14.04.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen