

## TOMATEN-PAPPARDELLE



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Sonnengetrocknetes  
Tomatenpüree 450g

### ZUTATEN

500  
g



- 500 g Italienisches Mehl
- 5 Eier
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)

### ZUBEREITUNG

Die Eier aufschlagen und die Strattu di Pomodoro mit einem Stabmixer unterrühren. Diese zusammen mit dem Mehl in den Teigmischer geben und daraus einen elastischen Teig kneten. Mit Klarsichtfolie umwickeln und eine Stunde ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine zu Pappardelle verarbeiten. Die Bandnudeln regelmäßig mit Mehl bestreuen. Die Nudeln etwas trocknen lassen und in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.