

Glutenfreie Nudeln

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die glutenfreien Nudeln

80 g Maismehl
95 g Reismehl
75 g Tapiokastärke
4 g Guarkernmehl oder Xanthan
130 ml Wasser

Besonderes Zubehör

Automatische Nudelmaschine

Du wünschst dir einen großen Teller voll mit **glutenfreien Nudeln**? Am besten sollten sie sich geschmacklich kaum von klassischen Nudeln aus Hartweizengrieß, Weizenmehl und Ei unterscheiden? Nichts leichter als das mit deiner automatischen Nudelmaschine! Nina erfüllt dir deine individuellen Pasta-Wünsche auf Knopfdruck. Unabhängig davon, ob du dir glutenfreie Nudeln, Rote Bete Penne oder Udon-Nudeln zaubern möchtest - du entscheidest über die Zutaten und Pastasorten. Deine Küchenheldin erledigt die **vollautomatische Zubereitung** für dich! Dank einem Mix aus **Maismehl, Reismehl, Tapiokastärke, Guarkernmehl** und **Wasser** musst du trotz **Glutenunverträglichkeit** nie mehr auf Pasta-Genuss

verzichten.

- 1 -

Maismehl, Reismehl, Tapiokastärke und Guarkernmehl (oder Xanthan) in einer Schüssel vermischen.



- 2 -

Trockene Zutaten in die Nudelmaschine füllen und das Programm *Plain Pasta* auswählen.



Glutenfreie Nudeln

- 3 -

Sobald die automatische Nudelmaschine beginnt zu kneten, das Wasser durch den Einfüllschlitz hinzugeben.



- 4 -

Die ausgegebenen glutenfreien Nudeln auf die gewünschte Länge kürzen.

