

# Nudelvarianten Pastamaker

## Zitronenpfeffer Nudeln

490 Gramm Pastamehl

1 gehäufte Teelöffel Zitronenpfeffer von MC Cormick

2 Eier

Alle trockenen Zutaten in den Pastamaker einfüllen.

Deckel schliessen und das Rührprogramm starten.

10 Sekunden laufen lassen

Wasser-Eigemisch hinzugeben

## Knoblauch-Schnittlauch Nudeln

490 Gramm Pastamehl

2 Eier + Wasser (insgesamt müssen es 190 ml sein mit den Eiern!)

1 Teelöffel Knoblauchsatz

1 gehäufte Esslöffel sehr klein geschnittenen Schnittlauch

Alle trockenen Zutaten in den Pastamaker einfüllen.

Deckel schliessen und das Rührprogramm starten.

10 Sekunden laufen lassen

Wasser-Eigemisch hinzugeben

---

## Bärlauchnudeln

600 Gramm Pastamehl

3 EL frischem **super fein gecutterter** Bärlauch

1 gehäufte Teelöffel Knoblauchsatz

2 Eier

Alle Zutaten bis und mit Knoblauchsatz in den Pastamaker einfüllen .

Deckel schliessen und das Rührprogramm starten.

10 Sekunden laufen lassen

Wasser-Eigemisch hinzugeben

