

*Zutaten für 6 Personen*

**Pasta**

400g Mehl

100g Hartweizengries

5 Eier

3 EL Olivenöl

1 Tl Meersalz

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten. 10 Minuten ruhen lassen. Durch die Nudelmaschine drehen und gleichmäßig dünne Platten herstellen.

1 Bund Kerbel, die Blättchen sauber abzupfen

250g geschmolzene Butter

Muskat

Die Kerbelblättchen der Reihe nach auf die Platten legen. Eine Nudelplatte drauflegen und nochmal durch die Nudelmaschine drehen oder mit einer Nudelrolle vorsichtig andrücken. Dann Bandnudeln schneiden. Wer mag, kann die Nudeln auch mit einem gezahnten Teiggrädchen schneiden, sieht hübscher aus.

Die Pasta in kochendem Wasser 4-5 Minuten kochen, aus dem Wasser schöpfen und mit heißer Butter beträufeln und mit Muskat würzen.