

# Hausgemachte Nudeln 2023

## Bandnudeln

Artikelname: Hausgemachte *Bandnudeln*

Preis: 2,50€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (19%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Bandnudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Zu diesem Klassiker passt einfach jede Kombination! Die Kochzeit beträgt 4-5 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Chilinudeln*

Preis: 3,00€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (18%), Chilipaste (5%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Unsere Chilinudeln dürfen sich „Pasta-Kaiser 2020“ und „Pasta-Kaiser 2021“ in der Kategorie Spezialitäten nennen. Für die Hausgemachten Chilinudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Durch die Zugabe von Chilipasta bekommen die Nudeln eine knallige, orange Farbe und einen leicht scharfen Geschmack. Die Chilinudeln lassen sich beliebig kombinieren. Die Kochzeit beträgt 4-5 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Knoblauchnudeln*

Preis: 3,00€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (18%), Knoblauchpulver (3%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Knoblauchnudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Diese Nudeln eignen sich besonders für Knoblauchfans! In Kombination mit Fischfilet oder mit einer Gemüsesoße, passen die Knoblauchnudeln immer! Die Kochzeit beträgt 4-5 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Aronianudeln*

Preis: 3,00€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (18%), Aroniapulver (1%), Aroniasaft (2%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Aronianudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Das Aroniapulver und der Aroniasaft stammen ebenfalls von den am Betrieb wachsenden Aroniasträuchern. Durch die Zugabe von Aroniapulver und Aroniasaft haben die Nudeln eine dunkel-braune Farbe. Wir empfehlen die Aronianudeln zu dunklem Fleisch, zum Beispiel zu Wild oder Rindfleisch. Die Kochzeit beträgt 5 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Bärlauchnudeln*

Preis: 3,00€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (18%), Bärlauchpulver (3%), Knoblauchpulver (1%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Bärlauchnudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Durch die Zugabe von Bärlauchpulver bekommen die Nudeln eine schöne, grüne Farbe und natürlich einen leichten Bärlauchgeschmack. Die Bärlauchnudeln passen perfekt zu Lachs- oder Gemüsesoßen. Die Kochzeit beträgt 5 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Steinpilznudeln*

Preis: 3,50€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (18%), Steinpilzpulver (2%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Steinpilznudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Durch die Zugabe von Steinpilzpulver haben die Nudeln eine dunkel-braune Farbe. Die Steinpilznudeln passen perfekt zu einem Geschnetzeltem oder einer leckeren Gemüse-Sahne-Soße!

Wusstet Ihr, dass man das Kochwasser nach dem Kochen der Steinpilznudeln als Grundlage einer leckeren Steinpilzsuppe nutzen kann? Die Kochzeit beträgt 4-5 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Dinkelnudeln*

Preis: 3,00€

Zutaten: Dinkelmehl, Eier (19%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Dinkelnudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Aufgrund ihrer Form bleiben Soßen gut hängen! Die Kochzeit beträgt 7-8 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Kamutnudeln*

Preis: 3,50€

Zutaten: Kamutmehl, Eier (19%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Kamutnudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Das Kamutmehl ist besonders bekömmlich und machen die Kamutnudeln zu etwas Besonderem. Aufgrund ihrer Form bleiben Soßen gut hängen! Die Kochzeit beträgt 6-7 Minuten.



## Spiralen/ Radiatoren

Artikelname: Hausgemachte *Spiralen*

Preis: 2,50€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (19%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Spiralen werden hofeigene Freilandeier verwendet. Die Spiralen eignen sich sowohl für Soßen, als auch für einen bunten Nudelsalat oder einen Auflauf! Die Kochzeit beträgt 5-6 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Dinkelspiralen*

Preis: 3,00€

Zutaten: Dinkelmehl, Eier (19%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Dinkelnudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Aufgrund dem Dinkelmehl sind sie besonders bekömmlich und etwas ganz Spezielles. Die Spiralen lassen sich zu allem kombinieren. Die Kochzeit beträgt 7-8 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Kamutspiralen*

Preis: 3,50€

Zutaten: Kamutmehl, Eier (19%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Kamutspiralen werden hofeigene Freilandeier verwendet. Das Kamutmehl ist besonders bekömmlich und machen die Kamutspiralen zu etwas Besonderem. Aufgrund ihrer Form bleiben Soßen gut hängen! Die Kochzeit beträgt 6-7 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Radiatoren*

Preis: 2,90€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (19%), Salz

Gewicht: 300g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Radiatoren werden hofeigene Freilandeier verwendet. Aufgrund ihrer Form bleiben Soßen gut hängen! Die Kochzeit beträgt 8-9 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Dinkelnudeln ohne Ei*

Preis: 3,00€

Zutaten: Dinkelmehl, Salz

Gewicht: 300g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Dinkelnudeln werden keine Eier verwendet. Aufgrund dem Dinkelmehl sind sie besonders bekömmlich und etwas ganz Spezielles. Aufgrund ihrer Form bleiben Soßen gut hängen! Die Kochzeit beträgt 5-6 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Gnocchi*

Preis: 2,50€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (19%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Gnocchi werden hofeigene Freilandeier verwendet. Zu diesem Klassiker passt einfach jede Kombination! Die Kochzeit beträgt 12-13 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Fleckerlnudeln*

Preis: 2,50€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (19%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Fleckerl werden hofeigene Freilandeier verwendet. Diese Nudeln eignen sich prächtig für leckere Krautfleckerl! Die Kochzeit beträgt 7-8 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Makkaroni*

Preis: 2,90€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (19%), Salz

Gewicht: 300g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Makkaroni werden hofeigene Freilandeier verwendet. Zu diesem Klassiker passt einfach jede Kombination! Aufgrund der rauen Rillen bleibt die Soße gut hängen. Die Kochzeit beträgt 9-10 Minuten.



## Suppeneinlagen

Artikelname: Hausgemachte *Bauernhofnudeln*

Preis: 3,00€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (18%), Spinatpulver, Steinpilzpulver, Rote Beete Pulver, Salz

Gewicht: 200g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Bauernhofnudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. In den Bauernhofnudeln sind Kühe, Schweine, Hühner, Hasen und auch Traktoren zu finden. Die bunten Bauernhofnudeln eignen sich perfekt als Suppeneinlage. Unsere Empfehlung: Direkt in der klaren Suppe einkochen, damit die Formen erhalten bleiben! Die Kochzeit beträgt 5-6 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Hasennudeln*

Preis: 3,00€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (19%), Steinpilzpulver (2%), Salz

Gewicht: 200g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Hasennudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Braune und gelbe Häschen sorgen vor allem in der Osterzeit als Suppeneinlage für eine großartige Stimmung. Die Kochzeit beträgt 5-6 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Weihnachtsnudeln*

Preis: 3,00€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (18%), Spinatpulver (3%), Salz

Gewicht: 200g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Weihnachtsnudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Sternschnuppen und grüne Tannenbäume sorgen als Suppeneinlage für eine weihnachtliche Stimmung. Die Kochzeit beträgt 5-6 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Muscheln*

Preis: 2,50€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (19%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Muscheln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Diese Muscheln eignen sich perfekt als Suppeneinlage! Die Kochzeit beträgt 6-7 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Suppennudeln*

Preis: 2,50€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (19%), Salz

Gewicht: 250g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Suppennudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Diese Suppennudeln eignen sich perfekt als Suppeneinlage! Die Kochzeit beträgt 4-5 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Traubennudeln*

Preis: 3,00€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (19%), Salz

Gewicht: 200g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Traubennudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Da die Traubennudeln dicker sind, passen die Nudeln sehr gut für Saucen jeglicher Art. Die Kochzeit beträgt 9-10 Minuten.



Artikelname: Hausgemachte *Fahrradnudeln*

Preis: 3,00€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (19%), Salz

Gewicht: 200g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Fahrradnudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Die Kochzeit beträgt 5-6 Minuten.



## Spezialitäten

Artikelname: *Herzchen-Nudeln*

Preis: 1,90€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (18%), Salz

Gewicht: 50g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Herzchennudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Am besten eignen sich die Nudeln für Suppeneinlagen. Gleich direkt in die Suppe für 5-6 Minuten einkochen.





Artikelname: *Glücksschweinchen*

Preis: 1,90€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (18%), Rote Beete Pulver (2%), Salz

Gewicht: 50g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Glücksschweinchen werden hofeigene Freilandeier verwendet. Die rosa Schweinchen eignen sich perfekt, um jemanden Viel Glück zu wünschen, zum Beispiel als Glücksbringer für das neue Jahr! Am Besten gleich direkt in die Suppe für 5-6 Minuten einkochen.



Artikelname: *Glücks-Kleeblätter*

Preis: 1,90€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (18%), Salz

Gewicht: 50g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Glücks-Kleeblätter werden hofeigene Freilandeier verwendet. Die Kleeblätter eignen sich perfekt, um jemanden Viel Glück zu wünschen, zum Beispiel als Glücksbringer für das neue Jahr! Am Besten gleich direkt in die Suppe für 5-6 Minuten einkochen.



Artikelname: *Hasennudeln*

Preis: 1,90€

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (18%), Steinpilz Pulver (2%), Salz

Gewicht: 50g

Produktbeschreibung:

Für die Hausgemachten Hasennudeln werden hofeigene Freilandeier verwendet. Braune und gelbe Häschen sorgen vor allem in der Osterzeit als Suppeneinlage für eine großartige Stimmung. Am besten eignen sich die Nudeln für Suppeneinlagen. Gleich direkt in die Suppe für 5-6 Minuten einkochen.

