



Zutaten Pasta von Quirli

Mengen für 30 Personen

3.6 kg Griess

1.62 Liter Wasser

9.0 Prise Salz

Von Hand in Schüssel & dann auf Tisch gut kneten.
Hartweizengries auf Tisch & Teig darauf auswallen. Wichtig: immer sichergehen, dass unter dem Teig Hartweizengries ist & der Teig nie direkt mit der Tischplatte in Kontakt kommt. Nie den Teig wenden. Falls der Teig am Wallholz kleben bleibt, kann man ein wenig Hartweizengries ans Holz geben. Teig 1mm dick auswallen. Zuschneiden & auf Häufchen wieder mit Hartweizen bestreuen.
Nicht zu viele auf einmal in den Topf geben je nach dicke ca. 5-8min Kochen im Salzwasser. Direkt servieren.