Farfalle



window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] });

Farfalle eignen sich sowohl für klassische Nudelgerichte mit geschmackvollen Soßen, als auch für überbackene -Nudel-Aufläufe verschiedenster Arten und sind ebenfalls für die Verwendung in Nudel-Salaten sehr gut geeignet. Sie werden aus einem flachen Nudelteig mit einem speziellen Roller (z.B. Raviolischneider) in Form von gezackten Quadraten herausgeschnitten und jeweils in der Mitte mit den Fingern zusammengedrückt. Die Mitte wird dadurch etwas dicker, die Seiten bleiben flach, und das Ganze ähnelt optisch dann einem Schmetterlingsflügel.

SORTENVIELFALT IM ÜBERBLICK

AUSWAHL VERSCHIEDENER NUDEL-SORTEN



Eier-Bandnudeln

Bandnudeln aus Eiern und Mehl



Farfalle

Farfalle aus Hartweizengries



Tortellini

gefüllte Tortellini



Nudel-Locken

Nudel-Locken aus Hartweizengries