



## Bavettine Corti

Erişte



2 Eier  
1 ½ Gläser Milch  
1 ½ KL Salz  
Aufnehmbare Menge Mehl

- # Eier aufschlagen, Milch und Salz hinzufügen und vermischen.
- # Nach und nach Mehl unterrühren bis man einen festen Teig erhält.
- # Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen und danach in vier Teigknödel aufteilen.
- # Jeden Teigknödel mit Mehl bestreuen und mit Hilfe eines Nudelholzes (nicht zu dünn) ausrollen.
- # Die ausgerollten Teige auf ein Papier legen und leicht trocknen lassen.
- # Danach mit einem scharfen Messer zuerst in zwei fingerdicke Streifen schneiden und danach zahnstocherdünne Streifen zuschneiden.
- # Die zugeschnittenen Bavettine Corti in einem trockenen Umfeld ein paar Tage trocknen.
- # Die getrockneten Bavettine Corti in einer Stofftüte aufbewahren.
- # Bavettine Corti kann sowohl wie Nudel zubereitet als auch in anderen Suppen verwendet werden.

**Tipp:** Während der Trocknungsphase die Bavettine Corti wenden, damit man eine homogene Trocknung erhält.