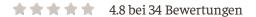
SELBSTGEMACHTE NUDELN







Zubereitung

- Für den Nudelteig aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Teig zubereiten (sollte der Teig zu trocken sein, einfach ein paar Tropfen Wasser dazugeben). Den Teig nun zugedeckt 1-2 Stunden kalt (am Besten im Kühlschrank) zugedeckt rasten lassen.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nun ganz dünn ausrollen und in gleichmäßige Lasagneblätter oder Bandnudeln schneiden (Größe je nach Form).

Natürlich funktioniert das mit einer Nudelmaschine am einfachsten



Zutaten

NUDELTEIG

125 g Hartweizengrieß125 g Weizenmehl 700

2 Eier

2 EL Öl

5 g Salz