

SELBSTGEMACHTE NUDELN

★★★★★ 4.8 bei 34 Bewertungen



Zubereitung

1 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.

2 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	Hartweizengrieß
125 g	Weizenmehl 700
2	Eier
2 EL	Öl
5 g	Salz