

# SELBSTGEMACHTE NUDELN

★★★★☆ 4.7 bei 31 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## 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