SELBSTGEMACHTE NUDELN

4.8 bei 41 Bewertungen

Grundteig

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