Nudelteig selbstgemacht

Nudel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 250g Mehl
» 3 TL Salz
» 2 Ei(er)
» 1 Eigelb
» 1 EL Olivenöl
» 1-2 EL Wasser

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Gesiebtes Mehl, 1-2EL kaltes Wasser und 1TL Salz in eine Schüssel füllen, in eine Vertiefung Eier, Eigelb, Öl und Wasser geben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten.

2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5min kneten, bis er glatt und elastisch ist. Mit etwas Öl bestreichen, zudecken und 30min ruhen lassen.

3. Teig in 8 Stücke teilen. Nudelmaschine auf den weitesten Walzenabstand einstellen. Jedes Teigstück zu einem flachen Rechteck formen und durch die Nudelmaschine drehen. Vorgang jeweils bei verringerten Walzenabständen wiederholen, dabei den Teig längs durch die Maschine drehen, bis er lang und sehr dünn ist. Die fertigen Teigbahnen halbieren und 5min über einer Stange hängend trocknen lassen.

angelegt am: 10.02.2006 Rezept-Nr: 1962

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke