

## Nudelteig mit Ei - Basisrezept

06. September 2017

*Super geeignet auch für Ravioli, Lasagne und Cannelloni*

*Hausgemachte frische Pasta.... ein Genuss! Nudeln selbst zu machen ist gar nicht kompliziert und macht auch Spaß! Man braucht auch nicht unbedingt eine Nudelmaschine. Einfach den Teig ausrollen und mit dem Messer in Streifen schneiden oder mit einem Glas die gewünschte Form ausstechen und weiter verarbeiten...*



Zutaten für 4 Personen und die Zubereitung

- 
- 250 g Mehl
  - 250 g Hartweizengrieß
  - 4 Eier
  - etwas Olivenöl
  - 1 TL Salz
1. Mehl und Hartweizengrieß mischen und so auf die Arbeitsfläche geben, dass ein Hügel entsteht. In die Mitte eine Kuhle drücken und die Eier sowie das Salz hineingeben. Vom Rand her nach innen mit einer Gabel die Eier mit dem Grieß vermischen bis eine krümelige Masse entsteht. Nach Belieben noch einen Schuss Olivenöl zugeben. Dadurch wird der Teig schön elastisch und lässt sich ganz dünn ausrollen.
  2. Den Teig mit den Händen etwa 20 Min. gut durchkneten, bis er glatt und glänzend ist. Je länger man knetet, umso geschmeidiger wird der Teig. Am Anfang darf er nicht zu trocken sein. Falls das passiert, tropfenweise Öl oder Wasser zugeben. Ist er zu weich, noch etwas Grieß unterkneten. Den Teig dann zu einer Kugel formen und mit einem Geschirrtuch abgedeckt mindestens 20 Min. ruhen lassen.
  3. Den Teig dann in 1-2 Portionen teilen. Jeweils eine Portion zum Verarbeiten nehmen, den Rest wieder abdecken, damit er nicht austrocknet. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Für eine Lasagne den Teig in 8 x 12 große Rechtecke, für

Cannelloni in 12 x 12 große Quadrate schneiden oder Kreise für Ravioli ausstechen und nach Wunsch füllen. Für Tagliatelle den dünn ausgerollten Teig mit dem Messer in Streifen schneiden.

4. Dann in reichlich sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Dabei darauf achten, das frische Nudeln eine wesentlich kürzere Garzeit haben als gekaufte... also immer mal probieren. Wenn die Nudeln oben schwimmen, sind sie fertig!

*Guten Appetit*

