

Diener

Die Küche

Nudelteig_1

https://www.diener.cc/rezepte/nudelteig_1/

Zutaten:

400g Mehl, glatt

4 Eier

1 Prise Salz, evtl. frisches Basilikum

1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen, in der Mitte eine Mulde machen, die vier aufgeschlagenen Eier mit Salz und Olivenöl in diese Mulde geben.

Vorsichtig von innen nach außen die Eier mit dem Mehl vermengen. Sobald der fest genug geworden ist, beginnt man mit den Händen zu arbeiten bis das gesamte Mehl von den Eiern aufgenommen wurde. Solange kneten bis eine glatte elastische Kugel entsteht. Den fertigen Nudelteig ca. 10 min. rasten lassen. Die Kugel halbieren, Nudelbrett mit Mehl bestreuen und mit dem Nudelwalker, von der Mitte aus, zu einem gleichmäßig dünnen Teigblatt ausrollen. Dann etwas antrocknen lassen, anschließend in die gewünschte Form schneiden.

Diener Glas GesmbH & Co KG

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: office@diener.cc