

NUDELTEIG GRUNDREZEPT



Zutaten für 4 Portionen

300	g	Mehl
200	g	Grieß
6	Stk	Eigelb
1	Stk	Ei, ganz
1	Prise	Salz
3	EL	Wasser
2	EL	Öl

- 1 Die Eier trennen. Mehl und Grieß in einer großen Schüssel verrühren und eine Mulde formen. Die 6 Eigelb und ein ganzes Ei hineingeben. Öl, Wasser und Salz dazugeben und alles für 10 Minuten gut zu einem festen Teig verkneten
- 2 Den Teig leicht flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- 3 Den Teig durch die Nudelmaschine drücken oder flach mit dem Nudelholz ausrollen und per Hand in feine Streifen schneiden.
- 4 Die Nudeln im kochenden Salzwasser ca. 5 Minuten gar kochen lassen und nach Belieben weiter verarbeiten.