

SELBSTGEMACHTE NUDELN

mit Ei & Mehl

ZUTATEN

400 g Mehl Typ 00
4 Eier
1 Prise Salz
Wasser, tröpfchenweise,
nach Bedarf

Nudeln selber machen geht ganz einfach. Man braucht für original italienische Pasta nur Eier, Mehl und Salz. Und natürlich eine Prise Amore.

ZUBEREITUNG

Das Pastamehl auf eine Arbeitsfläche sieben. So entsteht ein Berg. In dessen Mitte eine Kuhle formen. Die Eier und die Prise Salz in die Kuhle geben und nach und nach mit einer Gabel in das Mehl einrühren.

Den Teig mit den Händen solange kneten, bis er homogen ist. Ist der Teig zu hart und lässt sich nicht vernünftig kneten, muss tröpfchenweise Wasser dazu gegeben werden.

Der Teig ist fertig, wenn er geschmeidig und elastisch aber nicht klebrig ist. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und mindestens 30 Minuten bis maximal 3 Tage ruhen lassen.

Teig nun ausrollen (mit Nudelmaschine oder Nudelholz) und in die gewünschte Form schneiden.

Nudeln aus diesem Teig in reichlich kochendem Salzwasser garen. Wenn die Pasta oben schwimmt, ist sie fertig.

Wichtig: Nudelteig nie lange liegen lassen, sonst wird er brüchig!



©Adobe Stock/#141879447