



Nudeln (Grundrezept)



 Arbeitszeit: 1 h

 Koch- & Backzeit:

 Ergibt 4 Portionen

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Zutaten

- 400 g Hartweizenmehl Finezza
- 1/2 TL Salz
- 4 Eier (M)

Zubereitung

Zuerst das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben, gut vermengen und eine kleine Mulde in der Mitte formen.

Dann die Eier in die Mitte geben und so lange zu einem glatten Teig verkneten, bis der Teig leicht glänzt.

Den Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und bei kühlerer Zimmertemperatur (unter 18 °C) für mindestens 30 Minuten oder für mindestens eine Stunde im Kühlschrank stehen lassen.

Nun den Teig vorsichtig diagonal ausrollen, in die gewünschte Form schneiden oder durch die Nudelmaschine lassen.

