

Nudel/Pasta-Teig Grundrezept

 happy-mahlzeit.com/2020/01/20/pasta-teig-grundrezept/

Zutaten:

- 150g Mehl
- 250g Hartweizengrieß
- 4 Eier
- 1 gute Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig portionsweise mit Grieß bestäuben und mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz zu sehr dünnen Bahnen ausrollen. Die Teigplatten locker aufrollen und in beliebig breite Nudeln schneiden. Auf mit Grieß bestreutes Backpapier geben und antrocknen lassen.

Faustregel zum Nudel kochen:

Auf 100g Nudeln kommen 1 Liter Wasser und 10g (2 gestr. TL) Salz.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Pasta/Spaghetti