

2 Pax

Nudelteig/Nudeln

Zutaten

125 g	griffiges Mehl	Weiteres:
1 EL	Grieß	Muskatnuss
1 EL	Öl	Salz
1	Ei	
2 EL	Wasser	

Arbeitsbeschreibung

1. Alle Zutaten zu einem glatten, festen Teig kneten
2. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten rasten lassen
3. Auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen
4. Etwas übertrocknen lassen
5. In die gewünschte Form schneiden oder ausstechen und mehlieren
6. Auf ein bemehltes Blech locker auflegen
7. In Salzwasser kochen (1 Teil Nudeln / 10 Teile Wasser)
8. Al-dente kochen
9. Herausnehmen und noch heiß in Butter oder Öl schwenken und leicht salzen

Hinweis

Durch den Zusatz von Grieß erhält man einen zusätzlichen **al dente Effekt!**

Teig färben:

- **Grüne Nudeln:** Grundteig mit passiertem Spinat, Eimenge reduzieren
- **Rote Nudeln:** Grundteig mit Tomatenmark, Eimenge reduzieren
- **Schwarze Nudeln:** Grundteig mit Sepiatinte

Variation:

- Durch Beigabe von gehackten Kräutern kann man den Teig geschmacklich verändern

Kochhinweis:

- **Teigwaren** in reichlich **Salzwasser** kochen (**Verhältnis = 1:10**)
- **Frisch hergestellte Nudeln** benötigen eine **geringe Kochzeit** (ca. 2-3min) gekaufte trockene Nudeln benötigen eine Kochzeit zwischen 5 – 10 Minuten.