



Nudelteig mit Ei

500 g

300 g Mehl

3 Eier

1 EL Öl

Mehl zum Bearbeiten

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und vor der Weiterverarbeitung 30 Min. ruhen lassen.

Statt nur Mehl kann man auch je eine Hälfte Mehl und Hartweizengrieß verwenden. Noch besser: nur „Semola di grano duro rimachinata“, das ist gemahlener Hartweizengries, nehmen. Gibt es bei Andronaco.