Selbstgemachte Nudeln ohne Ei

So wird selbst die einfache Pasta zum feinen Gaumenschmaus: Rezept für selbstgemachte Nudeln ohne Ei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

420 g	Hartweizengrieß
200 ml	Wasser (warmes)

Zubereitung

1. Für die selbstgemachten Nudeln ohne Ei zuerst den Hartweizengrieß auf die Arbeitsfläche geben und zu einem Berg auftürmen. Mittig eine Vertiefung ausformen. Das Wasser gut erwärmen (heißer als lauwarm) und langsam in die Mulde füllen.

2. Den Teig nun zu einem Teig verkneten. Hierzu nach und nach den Grieß von außen nach innen zur Mulde mit dem Wasser schieben, sodass sich die Zutaten zu einem Brei mischen. Dann gründlich rund 10 Minuten mit den Händen (oder Knethaken) durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Gegebenenfalls noch etwas Wasser mit einarbeiten. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Händen kleben bleibt und keine Klumpen aufweist.

3. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Für die weitere Verarbeitung den Teig ausrollen und zu Pasta in beliebiger Größe und Form bringen (manuell oder mit der Nudelmaschine). Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren. Die Nudeln hineingeben und je nach Größe etwa 4 Minuten kochen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen und mit beliebiger Sauce bzw. Beilagen servieren.

Tipp

Aus den selbstgemachten Nudeln ohne Ei lassen sich auch gefüllte Knödel herstellen, zum Beispiel

Marillen- oder Zwetschkenknödel, oder mit herzhafter Füllung aus faschiertem Fleisch und Gemüse.