Bandnudeln

Das richtige Rezept für alle Pasta-Fans: Selbstgemachte Bandnudeln mit Ei, am besten gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

160 g	Mehl
80 g	Hartweizengrieß
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
20 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Die Königsklasse der italienischen Kochkunst sind die **Bandnudeln** die man selbst macht. Eidotter und Ei zum Weizengrieß, Mehl und Salz wie auch Wasser verkneten. Die Wassermenge dabei entsprechend anpassen, sodass ein fester Teig entsteht. Den Teig mit Klarsichtfolie umwickeln und für eine Stunde ruhen lassen.

2. Die Nudelmaschine aufstellen und Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Danach beliebig zu Bandnudeln oder Lasagneblättern formen, dabei auf die Dicke achten. Linguine, Pappardelle und Tagliatelle unterscheiden sich in der Dicke.

3. Wasser in einen Topf einfließen lassen, dann kräftig salzen und aufkochen. Nudeln hingegeben und diese wenige Minuten al dente (bissfest) kochen, dabei ein bis zwei Mal umrühren.

4. Nudeln herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen und als Beilage zu einem beliebigen Gericht reichen.

Tipp

Die Bandnudeln mit verschiedenen Zutaten kombinieren, wie Kräuter, Olivenöl oder frischem Gemüse vom Markt. Die Beilage nach Wunsch variieren.