Einfacher Nudelteig

Wer ein unkompliziertes Rezept für selbstgemachte Pasta sucht, probiert es am besten mit diesem: Der einfache Nudelteig ist schnell zubereitet und ergibt richtig leckere Nudeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 Stk.	Ei
6 Stk.	Eigelb
180 g	Grieß
280 g	Mehl
2 EL	Öl
1 Prise	Salz
3 EL	Wasser

Zubereitung

1. Die Basis einer schmackhaften Pasta, der **einfache Nudelteig**, lässt sich mit diesem Rezept in wenigen Augenblicken zubereiten. Zu Beginn eine große Schale bereitstellen und Mehl wie auch Grieß hineinschütten. In der Mitte eine Mulde eindrücken und die Eidotter und das Ei hineingeben.

2. Nach und nach Öl, Wasser und Salz einrühren und zu einem festen Teig vermengen. Eine Küchenmaschine zur Hilfe nehmen. Teig flachdrücken und in Frischhaltefolie geben. Teig im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Nudelmaschine herausstellen und den Teig hindurchziehen. Einen Topf mit Wasser füllen und kräftig salzen, um die frisch zubereiteten Nudeln gar zu kochen. Mit einer beliebigen Sauce weiterverarbeiten. Mit etwas Mühe und einem Nudelholz lässt sich der Nudelteig auch ohne eine Nudelmaschine verarbeiten. Ausrollen und mit einem Messer in feine Streifen schneiden.

Tipp

Der einfache Nudelteig lässt sich zu beliebigen Variationen weiterverarbeiten.