

Kastanien-Nudelteig Grundrezept

Hier unser hausgemachtes Kastanien-Nudelteig-Grundrezept zum Nachmachen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

100 g	Kastanienmehl
100 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	Hartweizengrieß
0.5 TL	Salz
3 Stk.	Eier
1 EL	Olivenöl extra vergine
5 EL	Wasser (kaltes)

Zubereitung

1. Für das hausgemachte **Kastanien-Nudelteig Grundrezept** das Kastanienmehl, Weizenmehl und Hartweizengrieß und Salz in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. In der Mitte mit der Hand eine Mulde drücken und die aufgeschlagene Eier in die Mulde füllen. Das Olivenöl und Wasser zugeben und mit einem Kochlöffel kräftig verrühren. Jetzt die Masse auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Zu einer Teigkugel formen, in Folie wickeln und zirka 1 Stunde ruhen lassen.
2. Nun den Teig mit einem Nudelholz oder Nudemaschine dünn ausrollen. Leicht mit Mehl bestäuben, einrollen und mit einem scharfen Messer nach Belieben in breite oder schmälere Nudeln schneiden. Die Kastanien-Nudeln etwas auflockern und trocknen lassen.

Tipp

Die selbstgemachten Kastanien-Nudeln zirka 6 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest garen.