Nudeln für Pasta

Die Nudeln für Pasta kann man mit diesem Rezept ganz leicht selbst zubereiten. Einfach ausprobieren, es lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

4 Stk.	Eier
400 g	Mehl
1 TL	Salz
0.5 l	Wasser

Zubereitung

1. Eines der Grundrezepte der italienischen Küche sind die **Nudeln für Pasta**. Mehl zu Beginn auf das Backbrett schütten und Salz dazugeben. In der Mitte eine Mulde formen und Eier hineingeben. Danach verquirlen, das Ganze vermischen und den Teig verkneten. Wird der Teig zu trocken, kann noch etwas Wasser dazugegeben werden. Mindestens 10 Minuten kräftig kneten. In eine Schüssel geben. Mit einem Küchentuch abdecken und ruhen lassen.

2. Im Anschluss Teig messerdick ausrollen. Mehl darauf streuen. Teig locker übereinanderschlagen und für weitere Minuten trocknen.

3. Eine Nudelmaschine bereitstellen, dünne Streifen heraustrennen und diese in wallendem Salzwasser al dente (bissfest) kochen. Nudeln nachher abseihen und abtropfen lassen und beliebig weiterverarbeiten.

Tipp

Diese Nudeln für Pasta lassen sich mit beliebigen Saucen und Beilagen variieren.