

## Nudelteig-Grundrezept

Ein tolles Rezept für selbstgemachte Nudeln! Mit dem Nudelteig-Grundrezept gelingt die Zubereitung garantiert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 55 min



### Zutaten

1 Stk. <a href="#">Ei</a>
6 Stk. Eidotter
200 g <a href="#">Grieß</a>
300 g Mehl
2 EL Öl
1 Prise Salz
3 EL Wasser

### Zubereitung

1. Für das einfache **Nudelteig-Grundrezept** zuerst die Eier für die Dotter trennen. Dann Mehl wie auch Grieß in einer Schale vermengen und in der Mitte eine Mulde formen. Eidotter und ein komplettes Ei in diese Mulde geben. Wasser, Salz wie auch Öl hinzufügen. Im Anschluss circa 10 Minuten kräftig zu einem Teig verkneten. Den Teig nun flach in eine Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank belassen.
2. Entweder den Teig durch die Nudelmaschine geben oder mit einem Nudelholz flach ausrollen und von Hand auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Streifen schneiden.
3. Salzwasser aufkochen und die Pasta darin garen. Dieser Vorgang nimmt je nach Größe der Nudeln circa 5 Minuten in Anspruch.

### Tipp

Dieses Nudelteig-Grundrezept zu verschiedenen Saucen servieren oder mit Pesto variieren.