

Selbstgemachte Nudeln

Die selbstgemachten Nudeln mit Ei sind total einfach in der Zubereitung. Mit diesem Rezept gelingen die köstlichen Bandnudeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

125 g	Weizenmehl (Type 700)
125 g	Hartweizengrieß
2 Stk.	Eier
2 EL	neutrales Pflanzenöl
5 g	Salz
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die **selbstgemachten Nudeln** aus Weizenmehl, Hartweizengrieß, Eier, Öl und Salz einen Teig zubereitet. Darauf achten, dass der Teig nicht zu trocken ist, eventuell einige Tropfen Wasser hinzugeben. Den Teig im Kühlschrank, zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Mehrmals falten und mit einem scharfen Messer in schmale Streifen schneiden. Nach Belieben Nester formen und mindestens 1 Stunde auf einem Küchentuch bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Tipp

Die selbstgemachten Nudeln innerhalb einer Woche verbrauchen.