Grundrezept für Nudelteig

Zutaten:

150 g Mehl
75 g Hartweizengrieß
1 Ei
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Mehl für die Arbeitsfläche
2-3 EL lauwarmes Wasser (je nach verwendeter Grießsorte auch mehr)

Zubereitung:

Aus den Zutaten rasch einen geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und kalt stellen. Den Nudelteig 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ca. 1 mm stark ausrollen und schneiden oder füllen. Frischer Nudelteig muss je nach Art der Teigwaren nur 2 (Bavette, Spaghetti, u.ä.) - 5 (Ravioli, Tortellini) Minuten kochen!

Tipp: Eine große Hilfe beim Ausrollen sind die Nudelteigmaschinen, die es in gut sortierten Haushaltswarengeschäften gibt.