Variationen von Nudelteig

Zutaten:

Grüne Nudeln
150 g Mehl
75 g Hartweizengrieß
1 Ei
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Mehl für die Arbeitsfläche
200 g fein pürierter, gut ausgedrückter Blattspinat

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

Bärlauch-Nudeln
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)
50 g frischer Bärlauch oder 2 gehäufte TL Bärlauchpesto vor dem Durchkneten zugeben

Dinkelnudeln
150 g Dinkelmehl
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)

Kräuternudeln
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)
50 g gehackte Kräuter nach Wahl vor dem Durchkneten zugeben

Nussnudeln
100 g Mehl
75 g Hartweizengrieß
80 g fein gehackte Wal- oder Haselnüsse
1 Ei
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Mehl für die Arbeitsfläche
2-3 EL lauwarmes Wasser (je nach verwendeter Grießsorte auch mehr)

Steinpilznudeln
140 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)
20 g getrocknete Steinpilze fein zermahlen

Zubereitung:

Nudelteig lässt sich sehr gut variieren. Je nach Wunsch lassen sich rote, grüne, Bärlauch-, Dinkel-, Kräuter-, Nuss- oder Steinpilznudeln herstellen. Die Zubereitung des Teigs unterscheidet sich dabei nicht vom Grundrezept.

Tipp: Der Phantasie sind eigentlich keine Grenzen gesetzt.