Rezept

Grundrezept Nudelteig

Ein Rezept von Grundrezept Nudelteig, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Hartweizenmehl (oder Spätzlemehl)
3	Eier (Größe L)
	Mehl zum Arbeiten
	Salz
1 EL	Olivenöl
	Nudelholz oder Nudelmaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 TL Salz in einer großen Rührschüssel oder direkt auf der Arbeitsfläche mischen. Die Eier und das Öl dazugeben.

2. Alle Zutaten erst mischen und dann mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. So lange kneten, bis der Teig glänzt. Den Teig in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

3. Etwa ein Viertel von dem Teig abnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen oder in der Nudelmaschine zu einer dünnen Platte formen. Dazu erst bei weit gestellter Walzenöffnung (Stufe 1) mehrmals durchdrehen. Dabei den Teig an den Seiten immer wieder zusammenklappen und dann mit der offenen Seite nach unten durchdrehen. Zum Schluss bei eng gestellter Walzenöffnung (Stufe 4-5) durchdrehen.

4. Die Nudelteigplatte auf einem bemehlten Küchentuch ca. 30 Min. antrocknen lassen. Inzwischen die übrigen drei Teigviertel ebenso ausrollen und ruhen lassen.

5. Die Nudelteigplatten leicht mit Mehl bestäuben, zusammenrollen und mit einem langen Messer in schmale oder etwas breitere Bandnudeln schneiden. Oder die Teigplatten mit dem Aufsatz der Nudelmaschine zu Bandnudeln schneiden.

6. Die Nudeln lockern und auf bemehlten Küchentüchern ca. 30 Min. antrocknen lassen.

7. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin »al dente« kochen. Frische Nudeln brauchen ca. 3 Min., leicht angetrocknete 1-2 Min. länger.