

Rezept

# Nudeln selbst gemacht

Ein Rezept von Nudeln selbst gemacht, am 26.04.2024

## Zutaten

**300 g** Hartweizenmehl ((ersatzweise 200 g Weichweizenmehl + 100 g Hartweizengrieß)  
Mehl zum Arbeiten

Salz  
**1 EL** Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl und 1 Msp. Salz in einer Schüssel mischen. Das Öl und 1/8 l Wasser dazugeben, alles gründlich mischen und ca. 5 Min. durchkneten.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Jeweils ein Viertel vom Teig abnehmen und mehrfach durch die Nudelmaschine laufen lassen, bis eine gleichmäßig dünne Teigplatte entstanden ist.
4. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten. Die Platten auf bemehlten Küchentüchern ca. 30 Min. ruhen lassen.
5. Die Platten mit dem Nudelroller oder einem Messer in beliebige Formen schneiden, z. B. in Bandnudeln oder Tagliatelle.
6. Die Nudeln auf den Tüchern nochmals ca. 1 Std. ruhen lassen. Dann in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.