

Nudeln/Pasta

Zutaten für ca. 5-10 Portionen,

je nach Verwendung als Beilage, Zwischengang oder Hauptgericht:

T	1	150 g	Eier
E			
I		200 g	Weizenmehl
L	2		Hartweizenmehl
E		100 g	Hartweizengrieß
		Prise	Salz

Alle Zutaten vermischen
und bearbeiten/kneten bis der Teig
glatt und geschmeidig ist.

In Folie einpacken und



Der Grieß nimmt Flüssigkeit
auf und quillt, dadurch wird
der Teig fester.

mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung:

1. Teig auf die gewünschte Dicke ausrollen.
2. Teigplatten mit Weizendunst bestäuben und leicht abtrocknen lassen.
3. In die gewünschte Nudelform schneiden.
z. B. Pappardelle, Tagliatelle, Tagliolini, Fettuccine, Linguine, Capelli

Fertigstellung:

1. Nudeln in ausreichend Salzwasser
„al dente“ kochen.

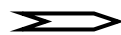


Die Nudeln sollen den richtigen Biss
erhalten.

Pro 100 g Nudeln – wenn möglich 1 l Wasser ohne Öl

2. Etwas von dem stärkehaltigen Kochwasser
abschöpfen und aufbewahren.

3. Nudeln auf ein Sieb abschütten.



**Nicht mit kaltem Wasser abschrecken,
dadurch würde die Stärke abgespült.**

4. In wenig Kochwasser, mit etwas
Butter oder Olivenöl anschwemmen,
mit Muskat und Salz würzen.



Die Flüssigkeit verhindert das Verkleben
und macht die Nudeln lockerer.

Frische Nudeln kochen in 2-3 Minuten „al dente“ !