

Nudeln/Pasta

Zutaten für ca. 5-10 Portionen,
je nach Verwendung als Beilage, Zwischengang oder Hauptgericht:

T 150 g Eier
E 1
I 200 g Weizenmehl Type 405
L 2
E 100 g Hartweizengrieß

Salz

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

In Folie einpacken und




Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

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

Zubereitung:

1. Teig auf die gewünschte Dicke ausrollen.
2. Teigplatten zuschneiden, mit Mehl 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 Koch-
wasser 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“ !