



# Nudelteig



## Grundrezept für Eiernudelteig:

Auf 1 Ei rechnet man 100-125 g Mehl.  
Ab einer Mehlmenge von 250 g zusätzlich 1 El Öl dazugeben.  
Ist der Teig zu fest, 1 El kaltes Wasser unterkneten.  
Zum Färben eines Nudelteiges von 250 g Mehl reichen 2-3 El  
Tomatenmark oder 2-3 El feinpürierter Spinat, dann jedoch  
kein Wasser an den Teig geben.

Alle Zutaten entweder in der Küchenmaschine mit Kneithaken  
oder mit den Händen kneten, bis der Teig glatt, glänzend und  
elastisch ist. Den Nudelteig 1/2-1 Stunde an einem warmen  
Ort ruhen lassen. Dann mit etwas Mehl ausrollen, schneiden  
und in reichlich Salzwasser kochen: ungefüllte Nudeln 3-5  
Minuten, gefüllte 6-8 Minuten.

Selbstgemachte Nudeln nicht abschrecken!



## Grundrezept für Nudeln mit Hartweizengrieß:

Für 4 Portionen:  
200 g Mehl, 200 g Hartweizengrieß und 200 ml Wasser zu  
einem glatten Teig verkneten. Den Teig weiterverarbeiten wie  
oben beschrieben.

