

Nudelteig

400 g Mehl

3 Eier

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

(ggf. etwas kaltes Wasser)

1. 400g Mehl + 3 Eier + 1 TL Salz + 1 EL Olivenöl in eine große Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verkneten.
Tipp: Sobald die Zutaten vermischt sind, auf der Arbeitsplatte weiterkneten. Der Teig muss geschmeidig weich sein.
2. Den Teig in die Schüssel legen und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig sehr dünn ausrollen, dabei öfter mit Mehl bestäuben!
4. Den Teig mit einem Nudelholz leicht einrollen und dünne Streifen von der Rolle schneiden.
Achtung: Der Teig darf nicht zusammenkleben.
5. Die Nudeln locker auf ein Backblech geben, erneut mit etwas Mehl bestäuben und in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser ca. 6-10 Minuten kochen.