

Rezept Basisrezept Nudelteig

Nudeln kaufen geht zwar schneller als den Nudelteig selbst zu machen, aber die Mühe des Selbermachens lohnt sich auf jeden Fall.

Zutaten:

400 g Mehl
4 Eier
1 EL Öl
1 Msp. Salz
1 EL kaltes Wasser
etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Für den Nudelteig das Mehl gehäuft auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Dort die Eier, das Öl und das Salz hineingeben. Mit den Händen das Mehl vom Rand her in die Mulde schieben und mit den Zutaten vermischen. Anschließend das Wasser zugeben. Sollte der Teig zu trocken sein, noch 1-2 TL Wasser zufügen. Den Teig mit bemehlten Händen zu einem Kloß formen. Diesen ca. 10 min kneten, dabei immer wieder flachdrücken, auf die Arbeitsfläche schlagen und wieder flachdrücken.

Am Ende muss der Nudelteig glatt, glänzend und elastisch sein. Diesen dann zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie eng einwickeln und in einer angewärmten Schüssel zugedeckt 30 min

ruhen lassen.

Den Teig anschließend in 6 Portionen teilen und ganz dünn ausrollen. Die Teigplatten auf Küchenpapier ca. 20 min trocknen lassen, sie dürfen weder kleben, noch zu trocken sein – sonst zerbrechen sie. Aus den Teigplatten Nudeln in gewünschter Länge und Breite schneiden. Reichlich Salzwasser zum kochen bringen, Nudeln hinein geben, in ca. 3-4 min sind sie al dente (bissfest).

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)