

Nudelteig

Dauer: 40 Minuten **Portionen: 4**



Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

Zutaten:

400 g (Vollkorn-)Mehl

2 Ei Apfel-oder Weißweinessig

9 g Salz

2 Ei Olivenöl

200 ml lauwarmes Wasser

Mehl zum Bearbeiten



!!!Aus dem Teig kannst du nicht nur Nudeln machen, sondern auch leckere Lasagne. Vielleicht denkst du dir ja auch eine neue Nudelform aus, sei kreativ. **!!!**



Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben.
2. Olivenöl, Salz, Wasser und den Essig zum Mehl geben.
3. Alle Zutaten mit den Händen zu einem Teig kneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen. Danach die Schüssel mit einem Tuch abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
5. Die Teigkugel in 6 gleichgroße Stücke schneiden
6. Ein Teigstück auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und ganz dünn ausrollen.
7. Nun den ausgerollten Teig mit einem kleinen Messer in dünne Streifen schneiden.
8. Nudeln 10 Min. trocknen lassen und dann für ca. 2 Min. in kochendes Salzwasser geben.