

# Tagliatelle (Bandnudeln)



## Zutaten

Für 3 Personen als Hauptgang

300 g Weissmehl  
3 Eier (M)  
1 ½ EL natives Olivenöl\*

Wasser  
Salz

## Zubereitung

1. Mehl, Eier und Olivenöl in den Mixtopf geben und **2 Min./Teigmodus** kneten.
2. Den Teig – er sieht jetzt krümelig aus - auf eine Arbeitsfläche geben, zu einer Kugel zusammen kneten.
3. Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine auf einer bemehlten Arbeitsfläche in dünne, rechteckige Platten ausrollen. Teigplatten mit etwas Mehl bestäuben, damit sie nicht kleben. Teig mit der Nudelmaschine oder von Hand in Streifen schneiden (2x max. 30 cm).
4. Frische Tagliatelle auf dem Herd in einem grossen Topf mit reichlich Salzwasser in ca. 5 Minuten garen. Die Garzeit ist von der Dicke abhängig. Tagliatelle heiss mit Sauce nach Wahl servieren.

## Tipps

- Servieren Sie die Tagliatelle als Beilage oder als Hauptgericht zusammen mit Tomatensauce, Pesto oder Ihrer Lieblingssauce.
- Rollen Sie immer nur eine kleine Menge Nudelteig aus und bewahren Sie den restlichen Teig unter einem feuchten Küchentuch auf, damit er nicht austrocknet.
- Am besten sind die Tagliatelle, wenn man sie nach dem Ausrollen und Schneiden 1-2 Stunden auf einem bemehlten Küchentuch trocknen lässt.

- Um die Teigmenge zu erhöhen, geben Sie pro zusätzlichem Ei 100 g mehr Mehl zu. Die Maximalmenge Nudelteig, die Sie gleichzeitig im Thermomix kneten können, besteht aus 500 g Mehl und 5 Eiern. Verlängern Sie die Knetzeit dann auf 3 Minuten.

*\*[www.oliofonte.jimdo.com](http://www.oliofonte.jimdo.com)*

