

Nudelteig, frisch



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 je nach geplanter Verwendung in die passende Form schneiden.
4. Frische Pasta auf dem Herd in einem grossen Topf mit reichlich Salzwasser in ca. 5 Minuten garen. Die Garzeit ist abhängig von der Nudelsorte und der Dicke. Pasta heiss mit Sauce nach Wahl servieren.

Tipps

- Servieren Sie die Pasta 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 ist die Pasta, wenn man sie nach dem Ausrollen und Schneiden/Formen 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*

