

# Nudelteig mit rotem Linsenmehl, frisch



## Zutaten

250 g	rotes Linsenmehl
2	Eier (M)
1 EL	natives Olivenöl*
1 prise	Salz
	Wasser, falls nötig

## Zubereitung

1. Alle Zutaten 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 Nudelmachine 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 Nudeln auf dem Herd in einem grossen Topf mit reichlich Salzwasser in 2 - 3 Minuten garen. Die Garzeit ist abhängig von der Nudelsorte und der Dicke.

## Tipps

- Pasta mit rotem Linsenmehl passt am besten gemischt mit Gemüse.
- 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 Nudeln, 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)

