

Nudelteig-Rezept für zu Hause:



Zutaten

400 gr Hartweizengrieß
100 gr Mehl
150 ml Wasser
50 ml Ei
(oder zusätzliche 50 ml Wasser für
eine vegane Variante)

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten beisammen. Kneten Sie den Teig per Hand oder mit einer Küchenmaschine, bis alles miteinander vermischt ist. Ist der Teig zu trocken, geben Sie tröpfchenweise Wasser nach. Der Teig sollte zusammenkleben, sich aber noch per Hand zerbröseln lassen. Formen Sie den Teig anschließend zu einer Kugel, umwickeln Sie ihn mit Frischhaltefolie und lassen Sie ihn 30 Minuten lang ruhen. Nun kann der Teig ausgerollt und zu Pasta-Variationen Ihrer Wahl verarbeitet werden.