

Nudeln selber machen (für ca. 4 Personen)

Zutaten:

- 300g Mehl Typ 00
- 3 Eier
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
- 2 El Olivenöl



Und so geht's:

1. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete diese mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem Nudelteig.
2. Knete den Teig anschließend mit deinen Händen durch, sodass dieser sich leicht von der Arbeitsfläche lösen lässt.
3. Jetzt wird der Teig zu einer Kugel geformt und in Frischhaltefolie eingepackt.
4. Der Teig muss jetzt 30 Minuten lang ruhen.
5. Schütte etwas Mehl auf die Arbeitsfläche.
6. Jetzt wird der Teig auf der Arbeitsfläche dünn ausgerollt.
7. Der Teig wird nun mit einem Messer in ca. 1 cm breite Bandnudeln geschnitten.
8. Jetzt wird ein Topf mit Salzwasser auf den Herd gestellt und zum Kochen gebracht.
9. Die rohen Nudeln werden nun in das kochende Wasser gegeben.
10. Rühre die Nudeln ab und zu mit einem Kochlöffel durch.
11. Nach 3 - 5 Minuten sind die Nudeln fertig.
12. Wer die Nudel etwas weicher essen will, lässt sie 2 Minuten länger drin.

Guten Appetit!!!

