



## Nudelteig

Mehl, Eier, Salz und Olivenöl in den Mixer geben und gut vermengen. Es sollten sich lauter kleine Teigkrümel gebildet haben die jetzt zu einer Teigkugel geknetet werden müssen.

Die Teigkugel sollte nicht zu weich sein aber auch nicht zu hart, damit der Teig in der Nudelmaschine nicht zu reißen beginnt. Wenn er noch zu weich ist hilft etwas Mehl und bei zu hartem Teig noch mit Olivenöl und Mehl strecken.

Hat der Teig die richtige Konsistenz erreicht dann empfehle ich den Teig für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank zu geben. Wer nicht soviel Zeit hat kann den Teig auch gleich zu Nudeln verarbeiten.

In der Zwischenzeit das Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Als grobe Faustformel kann man sagen das auf 100 g Nudeln 1 Liter Wasser und 1 TL Salz kommt. Das Salz erst hinzugeben wenn das Wasser kocht, aufpassen es könnte spritzen!

Die Teigkugel in 4 gleich große Teile schneiden und flach drücken damit die Nudelmaschine den Teig greifen kann. Den Teig mehrmals durch Stufe 0 bearbeiten und immer wieder umschlagen bis ein schöner fester Nudelteig-Streifen entstanden ist.

Jetzt immer um 1 Stufe erhöhen bis die gewünschte Dicke des Nudelteigs erreicht ist. Es kommt immer auf die Anzahl der Stufen einer Nudelmaschine an und man kann leider nicht direkt sagen welche Größe für welche Nudelart geeignet ist. Am Besten hilft hier immer noch ausprobieren und an seinen eigenen Wünschen orientieren.

Die Nudeln noch entsprechend der Art schneiden und für ca. 1 Minute im Salzwasser fertig kochen. Aufpassen die frischen Nudeln brauchen nicht so lange im Salzwasser wie die handelsüblichen getrockneten Nudeln!

Bei der Zubereitung einer frischen Pasta-Soße empfehle ich die Nudeln direkt aus dem Wasser in die Pfanne zu geben. Denn durch das bisschen Nudelwasser, das noch an den Nudeln haftet, habt ihr eure Soße gleich etwas gesalzen.



### Zutaten für 2 Personen:

200	g	Mehl
2	Stk	Eier
1	EL	Olivenöl
1	TL	Salz