

GRUNDREZEPT NUDELTEIG

½ Rez.

125 g 125 g ½ TL	Weizenmehl Hartweizengrieß Salz	} in eine Rührschüssel geben, Mulde bilden
2 2 EL	Eier à 50 g Wasser	

→ Mit dem **Rührgerät** (Knethaken) von der Mitte aus zusammenkneten, dann den Teig auf dem Backbrett mit der **Hand** so lange bearbeiten, bis ein **geschmeidiger, glatter Teig** entstanden ist.

→ Den Teig in **3 - 4 Portionen** teilen und in Frischhaltefolie gewickelt unter einer vorgewärmten Schüssel

ca. 20 Minuten ruhen lassen.

→ Dann nochmals kurz durchkneten .

→ Mit Hilfe der **Nudelmaschine** aus jedem Teigstück zunächst **glatte** Streifen walzen (stufenweise immer dünner und länger werdend). Die Streifen auf sauberen Geschirrtüchern auslegen, bis alle Teigstücke gewalzt sind.

→ Danach die Streifen durch die Schneide-Walze drehen, es entstehen Bandnudeln, die nun **locker** auf den Geschirrtüchern zum Trocknen ausgelegt werden – so lange, bis sie nicht mehr kleben.

→ **Fertigstellen und anrichten wie Spätzle**

Tipp: Durch Zugaben von Spinat oder Tomatenmark können rote bzw. grüne Nudeln entstehen. Die Wassermenge dann entsprechend verringern, bzw. weglassen.

→ Zum **Füllen** (Maultaschen oder Ravioli) benötigt man **2 x GR** Teig!!