



Nudelteig ...einfach und schnell selbst gemacht

Wer einmal selbst gemachte Pasta gegessen hat, weiß: "Selbst gemacht schmeckt besser".

Zutaten für 4 Portionen:

250g Hartweizenmehl

75g Mehl

3 Eier

3 EL Olivenöl

Salz

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Das Hartweizenmehl und Mehl in eine Schüssel geben und leicht vermengen, Eiern, Öl, 1 Prise Salz und 2-4 EL lauwarmen Wasser zu einem mittelfesten Teig verkneten. Der Teig darf nicht an den Fingern kleben. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten. Teig in Frischhaltefolie packen und 1 Std. ruhen lassen.