

Grundrezept für Nudelteig

Zutaten (für 4 Personen):

- 270 g Weizenmehl Typ 405
- 30 g Hartweizenmehl
- 2,5 EL Wasser
- 3 Eier
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen nochmals gut durchkneten. Falls der Teig zu bröckelig ist, etwas Wasser dazugeben. Den Teig in Klarsichtfolie einpacken oder abdecken und an einem kühlen Ort mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig zu einer dicken Wurst rollen und in Stücke teilen. Die Arbeitsfläche bemehlen und die Stücke mit einem Nudelholz zu Bahnen ausrollen. Anschließend nach Möglichkeit in einer Nudelmaschine nochmals dünn walzen. Die Teigbahnen in die gewünschte Nudelform bringen. Nudelmaschinen haben dafür einen speziellen Aufsatz. Man kann die Bahnen aber auch mit einem Messer in Bandnudeln oder Spaghetti schneiden. Dafür mit Mehl bestäuben und einrollen. Die Rollen in schmale oder breite Stücke schneiden, dann wieder ausrollen.

Die Nudeln zum Schluss wieder bemehlen und locker zu Nestern eindrehen oder aufhängen und antrocknen lassen. Man kann die Pasta frisch verarbeiten oder einige Tage im Kühlschrank lagern. Frische oder getrocknete Nudeln jeweils in Salzwasser kochen. Die Garzeit beträgt nur 2-3 Minuten.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 28.03.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen