

# Selbstgemachte Nudeln

## Für vier Personen

300 g Mehl                      3 Eier     $\frac{1}{2}$  TL Salz    2 EL Olivenöl

Alle Zutaten in eine Schüssel geben; den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts gut durcharbeiten.

Den Teig portionsweise (weniger als 40 g) mehrmals durch die Nudelmaschine drehen; mit dem größten Walzenabstand beginnen. Von Mal zu Mal den Walzenabstand verringern; dabei leicht bemehlen. Mindestens bis Stufe 7 oder 8 walzen. Danach mit dem Nudelschneider die Nudeln formen. Ohne Nudelmaschine den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Dann die Teigplatte mit Mehl bestäuben, einrollen und in Streifen schneiden, so dass Bandnudeln entstehen.

Die Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser (besser ist Brühe) geben und gelegentlich umrühren. Frische Nudeln sind nach ca. 3-5 min. bissfest gegart.

Eine andere Nudel-Variante ergibt sich, wenn man das Mehl teilweise durch Hartweizen-Grieß ersetzt.

Farbige Nudeln:

Für gelbe Nudeln in den Teig Safran mischen.

Mit 2 EL Tomatenmark im Teig sind die Nudeln orange.

Grüne Nudeln erhält man, wenn man 150 g gegarten und danach geschleuderten, pürierten Spinat in den Teig mischt.

NN