

Tagliatelle

4-6 Eier 600 g Dinkeldunst Dinkelgries

Salz Alle Zutaten vermengen, ordentlich kneten und eine Teigkugel formen. Diese in einer Plastikfolie eine Stunde ruhen lassen.

Anschließend die Teigkugel in 3-4 gleichgroße Stücke teilen und auf dem Dinkelgries flachdrücken. Mit der Nudelmaschine den Teig in Bahnen ausrollen und die einzelnen Bahnen halbieren. Jede halbe Bahn mehrfach falten und in Streifen schneiden. Die Tagliatelle auseinander falten und im gesalzenen Wasser oder besser in einer Bouillon garen.

Christian Lohse am 28. Februar 2021