

# Nudel-Teig Grundrezept

## Für 4 Personen

600 g Hartweizengrieß (Semola)	200 g Mehl, 405	2 Eiweiße
6 Eigelbe	1 TL Salz	2 EL Wasser

Grieß, Mehl, Salz, Eiweiße und Eigelbe in einer Küchenmaschine mit einem Knethakten auf niedriger Stufe kneten.

Anschließend den Teig kurz von Hand durchkneten, um Luft aus dem Teig zu drücken.

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nun kann der Teig ausgewallt und weiterverarbeitet werden.

Frank Buchholz am 21. Mai 2024