

Nudelteig

Für 2 Personen

125 g doppelgriffiges Mehl 1 Ei 2 Eigelb
2 EL Olivenöl Salz 1 EL Wasser

Mehl, Ei, 1 Eigelb, 1 EL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen.

Jörg Sackmann 24. Januar 2012