

Nudelteig

Nudelteig – Variante 1 (Normal)		
Personen	1	
Zutat	Mehl	Einheit
Hartweizengries	50	g
Eier	1	Stück
Weizendunst oder 550er Mehl	50	g
Olivenöl	1	EL
Salz	½	Teelöffel

Hartweizengrieß, Mehl und Salz vermengen. Olivenöl und Eier hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten (Handrührgerät + von Hand). Luftdicht abgeschlossen mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig so dünn wie möglich ausrollen, mit Mehl bestäuben, aufrollen und in sehr dünne Streifen schneiden (oder Nudelmaschine verwenden). In sprudelndem Wasser ca. 3 Minuten kochen.

Nudelteig - Variante 2 (vegan)		
Personen	1	
Zutat	Mehl	Einheit
Hartweizengries	50	g
Weizendunst oder 550er Mehl	50	g
Wasser	40	ml
Olivenöl	1	EL
Salz	½	Teelöffel

Hartweizengrieß, Mehl und Salz vermengen. Olivenöl und Wasser hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten (Handrührgerät + von Hand). Luftdicht abgeschlossen mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig so dünn wie möglich ausrollen, mit Mehl bestäuben, aufrollen und in sehr dünne Streifen schneiden (oder Nudelmaschine verwenden). In sprudelndem Wasser ca. 3 Minuten kochen.

Nudelteig - Variante 2 (glutenfrei)		
Personen	1	
Zutat	Mehl	Einheit
Kichererbsenmehl	50	g
Ei	1	Stück
Olivenöl	2	EL
Salz	½	Teelöffel

Zubereitung identisch.