

Tagliatelle, Spaghetti, Lasagneblätter uvm. für 4-5 Personen:

Nudelteig:

200 g Vollwertmehl
200 g Weizenmehl, griffig
2 St. Eier
20 ml Olivenöl
event. Wasser

Herstellung:

1. Nudelteig herstellen und 20 Minuten mit Klarsichtfolie abgedeckt rasten lassen.
 - Alles zusammen in eine (Kenwoodmaschine geben und 10 Minuten zu einem Nudelteig abarbeiten lassen.
 - Mehl auf die Arbeitsfläche (Ceranfeld) geben, tiefe Mulde machen alle Zutaten in die Mitte geben und von innen nach außen (dünnflüssig bis dickbreiig und dann weiter) zu einem Nudelteig verbinden – 5-10 Minuten sorgfältig abarbeiten.
2. Mit der Nudelmaschine 1-2 mm dick ausrollen und in geeignete Formen schneiden
3. In Salzwasser al Dente garen durch ein Sieb schlagen und sofort verwenden.
. . oder. . .
 - Lasagneblätter (Cannelloni) im Eiswasser abschrecken
 - Tagliatelle und Spaghetti bzw. alle anderen. . .
 - heißer auf ein Backblech geben mit Öl beträufeln kurz vermengen und auskühlen lassen. . .

