

Nudelteig – ein Basisrezept von Anna Matscher



Viele scheuen sich davor, Nudeln selbst zu machen, aus Furcht vor dem Aufwand. Doch mit ein bisschen Routine sind die frischen Nudeln fast so schnell gemacht wie die gekauften – und der deutlich bessere Geschmack ist die Arbeit allemal wert. Zudem gilt wie immer: nur wenn wir etwas selber zubereiten, haben auch die Kontrolle darüber was drin ist und können auf hochwertige Zutaten achten.



Zutaten für 4 Personen:

400 g Mehl
40 g Weizengrieß
8 Eigelbe
1 Ei
etwas Wasser

Tipp von Anna Matscher:

- Die Zutaten reichen für eine große Menge Teig. Alternativ kann die Menge halbiert, oder der restliche Teig eingefroren werden.

Zubereitung: (Zubereitungszeit ca. 20 Min)



Schritt 1

Das Mehl auf eine saubere Unterlage aufhäufen. In der Mitte eine Kuhle formen und die übrigen Zutaten hineingeben.



Schritt2

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, hierbei das Wasser nur nach und nach dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine halbe Stunde ruhen lassen.



Variation 1: Ravioli/Tortelloni

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudel-Maschine immer wieder ausrollen, bis er sehr dünn ist. Dabei aufpassen, dass der Teig nicht zusammenklappt.



Den Teig zu Quadraten von 7x7cm Kantenlänge schneiden. Füllung mit einem Teelöffel in die Mitte geben und zu Tortelloni formen. Vor dem Kochen sollten die Nudeln kurz auf einer bemehlten Fläche antrocknen



Variation 2: Spagetti

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudel-Maschine etwas dicker dünn ausrollen wie für die Ravioli



Einen Spagetti-Aufsatz auf die Maschine geben und den Teig zu feine Nudeln formen. Diese auf eine bemehlte Oberfläche geben und kurz antrocknen lassen, bevor sie gekocht werden.



Guten Appetit!