



pasta all'uovo (eiernudeln)

zutaten

300 g Hartweizenmehl
3 mittelgroße Eier
1 EL Olivenöl
Evtl. etwas Wasser



zubereitung

Mehl, Eier und Olivenöl in der Küchenmaschine auf Stufe 1 gut vermischen. Dann in 6-8 Minuten zu einem homogenen, elastischen Teig verkneten. Evtl. etwas Wasser teelöffelweise zugeben

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde kaltstellen.

In 8 Stücke teilen. Jedes Teigstück auf Stufe 1 durch die Nudelmaschine geben, falten, nochmals durchlaufen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig nicht mehr klebt. Nun auf immer dünner werdender Stufe (max. Stufe 5) wiederholt durch die Maschine laufen lassen.

Teigplatten gut bemehlen und aufeinander schichten. Wenn der Teig komplett verarbeitet ist, den entsprechenden Aufsatz anschrauben und die Blätter nacheinander schneiden und auf einen Ständer hängen oder auf ein bemehltes Küchentuch legen und mit Mehl bestreuen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben. (Man kann die Blätter auch von Hand kleinschneiden).

In reichlich kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abgießen und mit Sauce nach Wahl servieren.