

Selbstgemachte Pasta

Zutaten

400 g Weizenmehl
(alternativ Weizenmehl und Hartweizengrieß gemischt)
4 Eier
evtl. Frischkäse als Füllung

Zubereitung

Eine Vertiefung in die Mitte des Mehls geben und dort die Eier hineingeben. Die Eier vorsichtig mit einer Gabel verrühren und dann von außen das Mehl einarbeiten. Wenn ein halbweicher Teig zu entstehend beginnt, den Teig ca. 3 Minuten lang kräftig kneten, bis er glatt, glänzend und elastisch ist. Wenn möglich dann in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Nudelteig sehr dünn ausrollen und je nach Pastasorte verarbeiten.

