

Martina & Moritz | Grundrezept Pasta-Teig

 happy-mahlzeit.com/2021/03/16/martina-moritz-grundrezept-pasta-teig/

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und eine Kuhle in die Mitte drücken. Eier und Eigelbe hineingeben, dann Salz und Öl. Zuerst alles Flüssige mit einer Gabel verrühren. Dabei so viel Mehl vom Rand einarbeiten, bis ein dicker Brei entstanden ist. Anfangs ist der Teig krümelig. Daher so lange kneten, bis ein fester Teig entstanden ist.

In der Küchenmaschine: Alle Zutaten auf starker Stufe rasch zum festen Teig verarbeiten herausholen, dann von Hand durchwalken.

Den Teig in einem Gefrierbeutel mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen. Nicht im Kühlschrank, sonst wird er hart und bröckelig!

Anschließend mit der Nudelmaschine zu dünnen Bändern auswalzen. Dabei die Walzen nach jedem Durchgang immer enger stellen, bis das Teigband lang und dünn genug ist.

Bevor die Teigbänder zu Nudeln geschnitten werden, diese zum Trocknen über einen Besenstiel hängen, der mit Folie umwickelt ist. Das ist wichtig, sonst kleben die Nudeln zusammen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 3.6.2017

Episode: Pasta – Am liebsten selbstgemacht