Selbstgemachte Nudeln

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

600 G	griffiges Mehl
8	Eier

Zubereitung

1. Die Zutaten vermengen. (Kein Salz in den Teig mischen, sonst wird er spröde.
2. Der Teig muss geknetet werden – und zwar für etwa 10 Minuten, bis er eine glatte Konsistenz besitzt.
3. Danach den Teig in eine Kugel formen und zur gewünschten Nudelform verarbeiten.
4. Der Teig kann z.B zu Bandnudeln verarbeitet werden indem man ihn in vier Teile teilt. Diese jeweils dünn ausrollen und in Streifen schneiden. (Wir haben dafür unsere Nudelmaschine verwendet.)
5. Danach in kochendes Salzwasser geben und ca. 3-4 Minuten kochen oder für ca. 2 Stunden trocknen lassen und in den nächsten Tagen genießen bzw. einfrieren