

# Nudelteig

für 2-3 Portionen

## Zutaten:

250g Dr. Schär Farine

30g Wasser

20g Olivenöl

3 Eier



Foto: Susanne Pausch

## Herstellung:



Foto: Susanne Pausch

Aus den Zutaten, entweder von Hand oder mit einer Küchenmaschine, einen homogenen Teig von gleichmäßiger, gelber Farbe kneten. Wenn mit der Küchenmaschine gearbeitet wird, den Teig ggf. mit der Hand fertigstellen, denn er sollte bitte nicht zu lange maschinell geknetet werden, da er sonst bröselig wird!

Da kein Salz im Rezept ist, bitte das Kochwasser intensiver salzen.

Für Bandnudeln: Einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser aufsetzen. Den Teig so dünn wie möglich ausrollen (1 bis 2 mm), dann mit *wenig* Reismehl einstauben und ca. 5 cm breit zusammenrollen.

Mit einem scharfen Messer oder Pizzaroller in die gewünschte Breite schneiden; die Nudeln dann vorsichtig auflockern, sodass sie auseinander gehen. In das sprudelnd kochende Salzwasser geben.

Die Nudeln im Wasser mit einem Löffel kurz durchmischen und 4 bis 5 min sprudelnd kochen lassen. Bitte nach 4 min eine Probe machen, ob die Nudeln bereits al Dente sind.

## Tipps:

Dieser Teig eignet sich auch für Tortellini, Maultaschen, Pelmeni und vieles mehr.

Für chinesische Dumplings je 5g mehr Wasser und Öl verwenden und zügig verarbeiten, damit der Teig nicht trocknet. Sollte er bei der Verarbeitung reißen, *etwas* mehr Wasser und Öl zugeben.

Das Trocknen der Nudeln empfehle ich aufgrund der Verwendung frischer Eier *nicht*.



Foto: Susanne Pausch

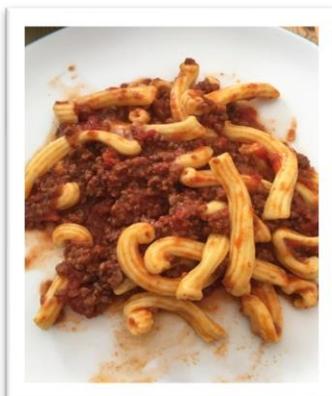


Foto: Manuela Taraboshi

## Rezept für Pasta Maker

### Zutaten:

270g Dr. Schär Farine

20g Olivenöl

3 Eier Größe L

### Herstellung:

Die Eier und das Öl in ein Gefäß mit Schnabel geben und wirklich gut verquirlen. Das Mehl in den Pastamaker geben und das Programm zum Anmischen starten. Jetzt das Eier-Öl-Gemisch langsam schluckweise zugeben. Das Gerät fertig kneten lassen. Der PM startet nach 3 Minuten Kneten mit der Ausgabe der Nudeln. Nudeln auf gewünschter Länge mit dem dazugehörigen Schaber oder einem Messer abschneiden.

Sollten die ersten Nudeln nicht so großartig sein, diese einfach wieder oben in den Pastamaker geben und neu ausgeben lassen.

Die Ausgabe der Nudeln ist anfangs schneller und wird dann langsamer, je weniger Teig in der Maschine ist. Dies ist völlig normal.

Es ist auch völlig normal, dass an der Schnecke und in der Matrize ein kleiner Rest Nudelteig Rest bleibt. Diesen Teig kann man in einem Gefrierbehälter einfrieren und sammeln, bis wieder eine Portion Nudelteig zusammen ist. Dann den Nudelteig einfach auftauen und vom PM ausgeben lassen.

Einen Topf mit reichlich Wasser aufsetzen. Da kein Salz im Rezept ist, muss bitte das Kochwasser intensiver gesalzen werden.

Die Nudeln im Wasser mit einem Löffel kurz durchmischen und 4 bis 5 min sprudelnd kochen lassen. Bitte nach 4 min eine Probe machen, ob die Nudeln bereits al Dente sind. (Hier muss jeder ein wenig selbst testen, wie er die Nudeln gegart haben möchte, einfach mal eine Nudel probieren)

Version 06

© Copyright by Oliver Welling

Nach der Benutzung den PM am besten mit kaltem (!) Wasser reinigen, dann ist er in Sekundenschnelle wieder sauber.



Fotos: Sahra Scherzinger

**!!!! Bitte beachten:** achten Sie auf die allgemeinen Hinweise und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes! Für Schaden an dem Pastamaker durch unsachgemäßen Gebrauch wird keine Haftung übernommen!!!!!!

Lesen Sie sich sowohl Rezept als auch Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.