

Basisrezept für selbstgemachten Nudelteig



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Ein schnelles Basisrezept für lecker selbstgemachten Nudelteig

Zutaten

- 300 g Weizenmehl
- 3 - 4 ganze Eier
- 30 g flüssige Butter
- Salz, Muskat
- Etwas kaltes Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Das Weizenmehl in eine passende Schüssel geben, mit Salz und geriebener Muskat Nuss würzen. Die Eier dazu geben und mit etwas kaltem Wasser zu einem festen Teig verarbeiten, flüssige Butter hinzufügen, glatt verarbeiten.

Schritt2

20 min. zugedeckt ruhen lassen und erneut 5 min. aufarbeiten.

Schritt3

Mit dem Nudelholz zu dünnen Platten ausrollen und auf einem Küchentuch 1 - 2 Stunden abtrocknen lassen. In 6 - 8 cm lange, beliebig starke Streifen schneiden.

Schritt4

In kochendem Salzwasser, ca. 6 - 8 min. "al dente" kochen und fertig ist der selbstgemachte Nudelteig.

Rezeptart: Nudelteige **Tags:** basis rezept, einfach, hausgemacht, schnell, vielseitig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie308,2
- Fett10,08
- Kohlenhydrate42,86
- Eiweiss11,08
- Ballaststoffe2,4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nudelteig-selbstgemacht-basisrezept/>