

# Nudelteige selbstgemacht, mit und ohne Ei



Egal wie wir sie nennen, Pasta oder Nudeln, sie schmecken einfach jedem. Keine Frage, dass die selbst gemachten besonders gut sind, aber keine Angst, es ist leichter als darüber zu schreiben. 😊

Ich habe hier ein paar meiner Rezepte zusammengetragen. Färben kann man sie mit Spinat, Tomatenmark, Safran und natürlich auch Eigelb. Feuchte Farben, wie z.B. Eigelb, verändern die Konsistenz, daher muss man ggf. mehr Mehl hinzugeben oder andere Flüssigkeiten reduzieren.

## Nudelteig ohne Ei

Für: 4 Personen

- 150 g Weizenmehl (Type 405 entsprich ital. Mehl 00)
- 150 g Hartweizengrieß (nicht zu grob gemahlen)
- 1/2 TL Salz (zu viel Salz macht den Teig bröckelig)
- 130 ml kaltes Wasser
- 2 EL Olivenöl

## Zubereitung:

Entweder alles in die Küchenmaschine geben oder selbst von Hand kneten.

Von Hand ist es kein Kraftakt und man bekommt das Gefühl dafür, wann der Teig fertig ist. Mehl, Grieß und Salz auf der Arbeitsplatte/oder Brett mischen, eine Mulde eindrücken dann Öl und Wasser hineingeben. Von der Mitte zum Rand kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend von Hand oder mit der Maschine dünn ausrollen. (Maschine von größter Stufe starten und bei der drittletzten enden - meine beginnt mit 1 und endet mit 9, für Ravioli arbeite ich Stufe für Stufe 2x ab und ende dann mit 7, der Teig ist so noch reißfest)

## Nudelteig mit Ei

Für 500 g Teig

- 300 g Mehl 405 (oder 150 g Mehl und 150 g Hartweizengrieß)
- 3 Eier (M od. L)
- 1 EL Öl
- Mehl zum bearbeiten
- (Salz bei Bedarf, aber höchstens 1 TL)
- Mehl zum Bearbeiten

## Vollkorn-Nudelteig

Für 400 g Teig:

- 250 g Weizenvollkornmehl 405
- 2 Eier (M od. L)
- 1 Eigelb
- 2-5 EL Weißwein
- Mehl zum Bearbeiten
- (Salz bei Bedarf, aber höchstens 1 TL)

## Nudeln mit Eigelb:

Für 500 g Teig:

- 300 g Mehl
- 1 Ei (M od. L)
- 7 Eigelb (M od. L)
- 1 EL Öl
- Mehl zum Bearbeiten
- (Salz bei Bedarf, aber höchstens 1 TL)

## Zubereitung:

Zuerst bei allen Pasta-Rezepten die trocknen Zutaten vermischen. Entweder in der Küchenmaschine oder von Hand in einer Schüssel oder auf der Arbeitsplatte. Danach alle anderen Zutaten untermischen und so lange kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Anschließend für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Im Anschluss, wie oben beschrieben, dünn ausrollen.

## Kochzeiten:

In jedem Fall haben selbst gemachte Pasta eine wesentlich kürzere Kochzeit als Fertigprodukte. Man muss einfach zwischendurch probieren. Die hier aufgeführten Garzeiten sind nur eine kleine Hilfestellung:

Kleine Ravioli	3-6 Minuten
Große Ravioli	8-10 Minuten
Schmale Bandnudeln	2-3 Minuten
Breite Bandnudeln	6-8 Minuten
Gnocchi	3-4 Minuten
Spätzle	1-2 Minuten
Lasagneblätter	3-4 Minuten
Maultaschen	15-20 Minuten
Tortellini	4-8 Minuten

## Aufbewahrung:

Oftmals ist die o.a. Menge zu groß, dann trockne ich sie. Tagliatelle, Spaghetti, Papadelle etc., also die Langnudeln, müssen auf der Wäscheleine hängend getrocknet werden. Die anderen kurzen Sorten sollten einzeln auf einem leicht bemehlten Tuch trocknen. Nicht zu lange aufbewahren.