

Nudeln

Zutaten

3 Eier
300 g Dinkelmehl (Typ 630)
1 EL Olivenöl

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Rührschüssel vermengen bis eine homogene Masse entstanden ist. Anschließend mit dem Knethaken ca. 7 Minuten kneten bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Std. ruhen lassen. Ich lasse ihn meist über Nacht im Kühlschrank ruhen.

Den Teig in der gewünschten Dicke mit etwas Mehl ausrollen. Auf einem bemehlten Geschirrtuch etwas trocknen lassen und anschließend in die gewünschte Form schneiden.

Frische Nudeln brauchen im kochenden Salzwasser nur wenige Minuten bis sie gar sind.