

Basilikum - Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

100	Gramm	Weizenmehl
1		Ei
	Einige	Tropfen Oel
5	Blätter	Basilikum
1	Prise	Salz

Anleitung:

Basilikum kleinhacken, dann alle Zutaten mit dem Rührgeraet vermengen. Nicht die Knethaken verwenden, sondern die Drahtgebilde, die man auch Zum Sahneschlagen verwendet. Es muessen sich lauter kleine Kuegelchen Bilden. Den Teig durch die Nudelmaschine jagen (keine Angst, das geht schon Mit den Kuegelchen, es bilden sich gleich am Anfang kleine Teigflecken, Und wenn man die noch zweimal reingibt, hat man eine wunderbare Teigplatte).

Falls keine Nudelmaschine vorhanden, mit der Nudelrolle Ausrollen. Teig in eine Plastiktueete geben (damit er nicht austrocknet) und 30 Minuten ruhen lassen. Dann nochmal durch die Nudelmaschine oder Mit der Nudelrolle ausrollen, aber diesmal ganz duenn. Anschliessend Mit der Maschine Fettuccine herstellen, oder den Teig mit einem Messer Entsprechend schneiden. Nudeln in kochendes Wasser (ohne Salz) geben, Nach etwa 3 Minuten sind sie al dente.