

## Festtags - Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl,
3		Eier,
3	Teel.	Olivenöl, Salz

### Anleitung:

Das Mehl auf einer flachen Unterlage aufhaeuften, eine Mulde eindruecken. Die Zutaten hineingeben und mit einem Backhorn von innen nach aussen mit dem Mehl vermischen, darauf achten, dass die Mulde erhalten bleibt, bis eine zusammenhaengende Teigmasse entsteht. Mit den Haenden etwa 10 bis 15 Minuten kneten, bis der Teig glatt ist. Sollte er zu fest sein, vorsichtig etwas Wasser oder Oel zugeben, ist er zu weich, etwas Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen. Eine angewaermte Schuessel darueber stuelpen und den Teig 1/2 bis 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig in 2 bis 3 Portionen teilen und jeweils 1 Portion ausrollen. Die anderen Portionen bleiben so lange zugedeckt liegen. Damit der Teig nicht klebt, die Arbeitsflaeche und das Nudelholz etwas einmehlen. Von der Mitte zum Rand hin Teig duenn (ca. 2 bis 3 mm) auswallen und zum Trocknen ueber einen Besenstiel, der z.B. ueber zwei Stuehlen liegt, haengen. Nach ca. 20 Minuten die bemehlte Teigplatte von beiden Seiten zur Mitte hin aufrollen und mit einem scharfen Messer Baender in der gewuenschten Breite abschneiden. Die abgeschnittenen Teigbaender mit einem Griff erfassen und zum Trocknen fuer ein paar Minuten auf ein ausgebreitetes Kuechentuch auseinanderschuettern. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser, dem 1 El Oel beigegeben wurde, in 3 bis 5 Minuten kochen.

Nudelherstellung mit der Maschine:

Teig wie oben herstellen Walzen auf den groesstmoeeglichen Spalt einstellen. Eine leicht bemehlte, tischtennisgrosse Teigkugel mehrmals durchdrehen, zusammenfalten und wiederholen, bis der Teig keine Poren mehr zeigt. Abstand der Walzen schrittweise verkleinern, so dass der Teig duenner und laenger wird. Teigplatten auf einer bemehlten Arbeitsflaeche etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Teigplatten mit der entsprechenden Walze zu Bandnudeln durchdrehen. Auf einem Tuch ausgebreitet etwa 20 bis 30 Minuten trocknen lassen.