

Hausgemachte - Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Mehl
		Salz
4		Eier

Anleitung:

Das Mehl auf ein Nudelbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung druecken und die aufgeschlagenen Eier und das Salz hineingeben. Von der Vertiefung ausgehend, zunaechst mit den Fingern, dann mit der Hand Ei und Mehl vermischen. Den Teig so lange kneten, bis er sich von den Haenden und vom Nudelbrett loest. Nudelbrett frisch einmehlen und den Teig in drei Teile teilen. Jeweils zu einem duennen, etwa 2 mm dicken, sogenannten "Teigplaetz" ausrollen. Die Teigplatten auf einem ausgebreiteten Tuch 1 Stunde trocknen lassen. In einem grossen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln 3 bis 4 Minuten im sprudelnden Wasser kochen lassen. Abgiessen und sofort servieren.