

## Nudelteig - Einfach

Kategorien: Grundlagen, Nudeln, Küche, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Weizenmehl
4		Eier
1	Teel.	Salz
1	Essl.	Olivenoel; eventuell mehr

Es ist ganz  
Einfach und schnell hergestellt:

### Anleitung:

Die Zutaten zu einem Teig verkneten. In ein feuchtes Tuch einwickeln und im Kuehlschrank 15 min. ruhen lassen. Den Teig hauchduenn ausrollen und in Streifen schneiden -fertig !! Du kannst jetzt die Nudeln gleich im kochenden Wasser fertigkochen Oder Du laesst sie ueber Nacht trocknen. Wenn sie nicht mehr feucht sind, kannst Du sie in einem grossen Glas aufbewahren. Aus dem gleichen Teig kann man auch prima Lasagneplatten schneiden Oder auch mal Canneloni rollen.