

Zutaten

- 150 g Weizen Mehl Typ 00
- 150 g Semolina (feiner Weizengrieß)
- 3 Eier
- 1 Eßl Olivenöl

Beilage

Für den Teig

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für Pasta Italiana. Bereiten Sie köstliche frische Pasta zu und genießen Sie das Kochen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Salz, Muskat, Evtl. ein wenig Wasser
2. Alle Zutaten gut verkneten und den Teig anschließend in Folie einpacken und eine halbe Stunde ruhen lassen.
3. Anschließend mit der Nudelmaschine dünne Teigplatten herstellen. Diese in kochendem Salzwasser für ca. 2 Minuten garen.