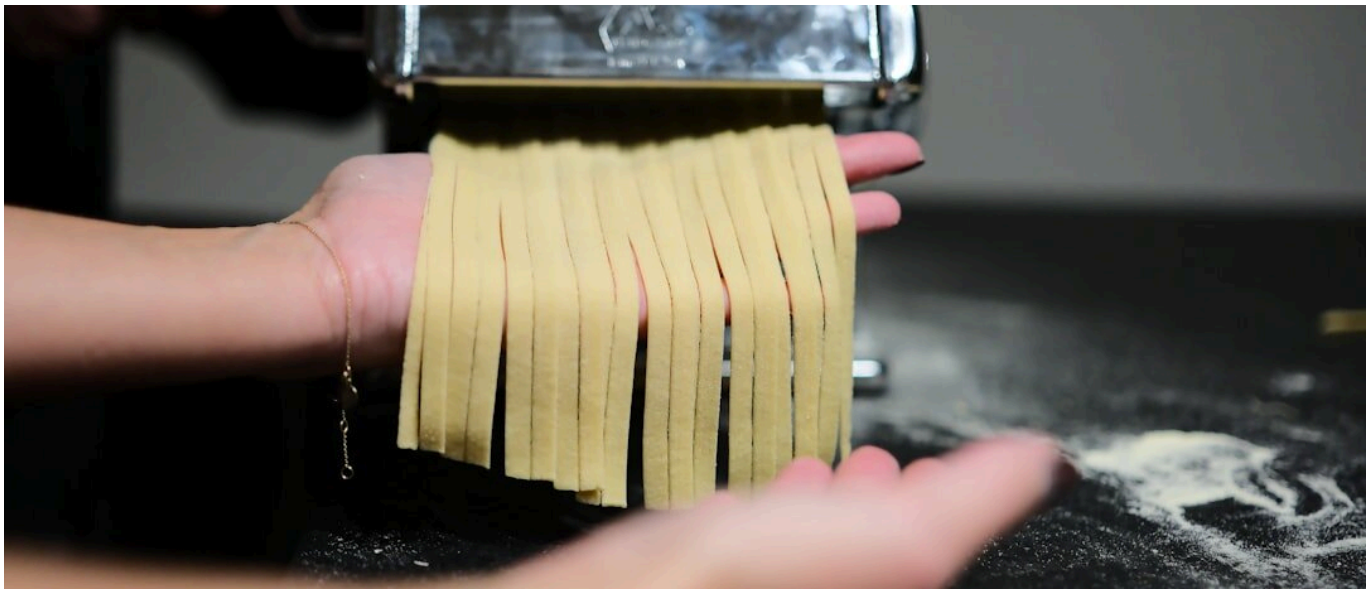


Zutaten

- 150 g Weizenmehl Typ „00“
- 150 g Semolina (feiner Grieß)
- 3 Eier
- 1 EL Olivenöl, Salz, Muskatnuss

Beilage

Hausgemachte Pasta

Entdecken Sie unser Rezept für hausgemachte Pasta! Perfekt für Ihren nächsten Kochkurs. Jetzt ausprobieren und die italienische Landküche genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten gut verkneten und den Teig anschließend in Folie einpacken und eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Anschließend mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und die Teigplatten durch den Spaghettini-Schneider geben.