

Zutaten

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

Backen

Nudelteig für Tagliatelle

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für perfekten Nudelteig. Kreieren Sie köstliche Tagliatelle und erleben Sie Pasta Italiana. Jetzt bei 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 und diese durch den Tagliatelle-Schneider lassen.
4. In kochendem Salzwasser für ca. 2 Minuten garen. Da es sich hier um frische Pasta handelt, ist die Garzeit sehr kurz.