

Zutaten

- 300 g Semolina, feiner Hartweizengrieß
- ca. 150 g Wasser (lauwarm)
- 8 g Salz

Beilage

Orecchiette

Entdecken Sie unser köstliches Orecchiette-Rezept! Perfekt für Ihr nächstes vegetarisches Gericht. Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Im lauwarmen Wasser das Salz auflösen. Grieß und Wasser anschließend zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig in Folie einpacken und ruhen lassen. Den Teig in Stränge von 1 cm Durchmesser rollen. Davon Stücke von 1 cm abtrennen. Und zu kleinen Kugeln rollen. Die Arbeitsfläche großzügig mit Semolina bestäuben. Zum Formen der Pasta, je eine Teigkugel in die Handfläche nehmen. Mit dem Daumen eine Kuhle hineindrücken und darüber rollen. Die Pasta sollte dabei recht dünn werden und sich etwas einrollen.