

Zutaten

- 150 g Weizenmehl
- 3 Eier

Beilage

Pappardelle

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Pappardelle. Kochen Sie mit uns und bringen Sie italienisches Flair in Ihre Küche! Besuchen Sie 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 mit einem Pizzarad in lange, breite Streifen schneiden. In Salzwasser für ca. 2 Minuten kochen, abschütten und mit Salz und Olivenöl abschmecken.