

# Hausgemachte Nudeln



Zutaten für ca.10 Personen:

500 g Mehl  
5 Eier  
1 TL Salz  
2 EL Olivenöl  
4 EL lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Das Mehl auf eine glatte Arbeitsfläche sieben.  
In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier hineingeben.  
Salz, Wasser und Olivenöl zugeben.  
Mit Hilfe einer Gabel die Eier mit dem Salz, dem Wasser und dem Öl verrühren, dabei schon etwas von dem Mehl untermischen.  
Das Mehl vom Rand her vermischen und nach und nach unterkneten.  
Wenn der Teig zu fest sein sollte, noch etwas Wasser zugeben.  
Den Teig ca.10 Minuten kneten, mit dem Handballen flach drücken, zusammenlegen und wieder flach drücken, bis der Teig glatt, glänzend und elastisch ist.  
Zugedeckt 1 bis 2 Stunden ruhen lassen, dann beliebig weiterverarbeiten.  
Den Teig auf einem bemehlten Brett möglichst dünn ausrollen und in ca. 5 cm breite Streifen schneiden, diese dann durch die Nudelmaschine,  
erst durch die breiteste Walzeneinstellung geben, dann nach und nach zurückstellen. Zum Trocknen aufhängen oder auf einem Tuch ausbreiten.  
Danach je nach Verwendung in schmale oder breite Bandnudeln, Spaghetti oder ähnliche Formen schneiden.  
Nochmals zum Trocknen aufhängen und dann luftdicht verschlossen aufbewahren.  
Die Nudeln lassen sich auch mit einem scharfen Messer von Hand in Streifen schneiden.  
Die Garzeit der hausgemachten Nudeln beträgt höchstens 3 Minuten.