

Zutaten: 200g Mehl

2 Eier

1 EL natives Olivenöl

Zubereitung: Mehl, Eier, Olivenöl in eine Schüssel geben. Teig mit der Hand oder dem Rührgerät mischen. Den Teig zu einer Kugel, oder

direkt zu 4 kleinen Kugeln

formen.

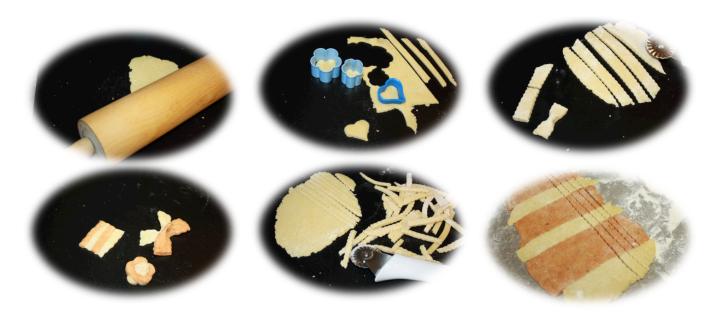
Diese in Frischhaltefolie wickeln und für

mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.





Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und mit dem Nudelholz auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche (dünn) ausrollen. Gewünschte Formen ausstechen oder schneiden. Es gibt für Nudeln viele Möglichkeiten und Formen. Schleifchen, Bandnudeln, etc...



Tipp: Für bunte Nudeln, in einen Teil des Teiges etwas Tomatenmark (rot) oder Spinat, oder Basilikum-Pesto (grün) geben!

Die Nudeln in das kochende Wasser geben.
Kurze Garzeit!
Nur wenige Minuten! Die Garzeit ist abhängig von der "Dicke" der Nudeln. Vorsichtig rühren! Nudeln auf ein Sieb schütten und dann auf einem Teller anrichten.

Viel Spaß beim Ausprobieren!