

Bandnudelteig - ohne Nudelmaschine

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 50 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

200 g Weizenmehl, Type 405
2 Eier (Zimmertemperatur)
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
lauwarmes Wasser
Walnusspesto oder
Kirschtomatenpesto oder
Cashew-Kürbiskernpesto



Zubereitung

Das Mehl in eine Rührschüssel geben. In einer Mulde das Ei, Olivenöl und Salz füllen und alles mit einer Gabel vermengen. Den krümeligen Teig mit den Händen etwa zehn Minuten kneten, bis er weich und glatt wird. Die Oberfläche des Teigs sollte glänzen und der Teig nicht an den Händen kleben. Ist er zu feucht, fehlt etwas Mehl; ist er zu trocken, fehlt etwas lauwarmes Wasser. Danach den Nudelteig zu einer Kugel formen, mit einem Küchentuch abdecken und für rund 30 Minuten ruhen lassen. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa zwei Millimeter dick ausrollen und in rund 1 Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Nudeln etwa zwei bis vier Minuten in Salzwasser garen. Verfeinern können Sie die Nudeln mit unserem Walnusspesto, Kirschtomatenpesto oder Cashew-Kürbiskernpesto.

Hinweise

Werden die Nudeln nicht sofort verwendet, diese bei Zimmertemperatur für 12 bis 24 Stunden trocknen lassen. Dazu eignen sich neben einem Pastaständer auch ein Topfhalter, eine Wäscheleine oder ein Backofengitter. Die Pasta dunkel, kühl und luftdicht verschlossen lagern. Getrocknete Nudeln benötigen beim Kochen bis zu sieben Minuten.