



MEIN GENUSS



Nudelteig selbst machen



It's a match!

It's a match! Zu echten italienischen Nudeln gehören natürlich auch aromatische italienische Gewürze!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Das Mehl mit Wasser und Ei zu einem strengen Teig vermengen. Der Nudelteig sollte nicht kleben, bei Bedarf etwas Wasser oder Mehl unterkneten.
- 2 Für Tagliatelle den Nudelteig ganz einfach mit dem Nudelholz ausrollen und in Streifen schneiden. Alternativ mit einer **Nudelmaschine** verarbeiten.
- 3 Die frischen Nudeln in kochendes Salzwasser **al dente** kochen, abtropfen lassen und sofort servieren.

Zutaten

300 g Mehl
2 Eier
2 - 4 EL Wasser
Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.06.2026.