



## 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 11.12.2026.