

## Nudelteig (Eierteigware)

### Zutaten

500 g Mehl, glatt

4 Eier

4 Eidotter

2 EL Olivenöl

Salz

Mehl zum Stauben

**Tipp:** Wenn Sie den Teig mit der Nudelmaschine rollen und schneiden, erhöhen Sie einfach etwas den Mehlanteil.

### So wird's gemacht

1. Vermischen Sie in einer Schüssel die Zutaten



und kneten Sie den Teig anschließend mit beiden Händen auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche geschmeidig glatt

**oder** verwenden Sie eine leistungsfähige Küchenmaschine mit Rührwerk und Knethacken.

2. Hüllen Sie den Teig in eine Klarsichtfolie und lassen ihn ca. 30 Minuten rasten.



### Tipp:

Nudelteig können Sie aromatisieren und mit verschiedenen Lebensmitteln einfärben, z.B. mit gemahlene Trockenpilzen, gehackten Kräutern, roten Rübensaft, Sepia - Tinte, Kakaopulver, passierten Spinat oder auch Bärlauch. Bei Bedarf gleichen Sie die zusätzliche Feuchtigkeit mit Mehlzugabe aus.

### **Teig ausrollen:**

1. Legen Sie den Teig auf eine mit griffigem Mehl bestaubte Arbeitsfläche und bestauben Sie diesen ebenfalls mit griffigem Mehl.



2. Reiben Sie das Rollholz mit griffigem Mehl ein oder verwenden Sie einen speziellen Antihaft – Überzug.



3. Walken Sie den Teig in alle Richtungen gleichmäßig und gleichförmig aus.



4. Lösen Sie den Teig öfter von der Arbeitsfläche und bestauben Sie Arbeitsfläche und Teig um ein „Kleben bleiben“ zu verhindern.



5. Legen Sie Pausen zum Rasten ein und decken Sie den Teig mit Folie oder mit einem Tuch ab.



### **So schneiden Sie den Teig:**

1. Bestauben Sie den ausgerollten Teig gleichmäßig mit griffigem Mehl und lassen Sie ihn übertrocknen.



2. Schneiden Sie den Teig in breite Bahnen und falten Sie diese locker auf ca. 6 cm Breite zusammen.



3. Schneiden Sie den Teig mit einem langen Messer in beliebig breite Streifen und lockern Sie die geschnittenen Nudeln auf.



4. Zum Trocknen der Teigware formen Sie auf bemehlter Unterlage kleine Nester.



**Tipp:** Verwenden Sie zum Schneiden mit der Maschine die Gebrauchsanleitung.

## So füllen Sie Teigtaschen (Agnolotti)

1. Rollen Sie den Teig sehr dünn aus und schneiden sie diesen in ca. 12 cm breite Bahnen.



2. Verschlagen Sie ein Ei und bestreichen Sie den Teig ganzflächig mit einem Pinsel.



Tragen Sie die zubereitete Fülle mit einem Spritzsack und glattem Spritzröhrchen (oder einem Kaffeelöffel) in ca. 6 cm Abständen häufchenartig auf jeweils die Hälfte der Teigbahnen auf.



3. Ziehen Sie die Ränder zueinander. Pressen Sie mit leichtem Druck die ungefüllten Stellen des Teiges mit der Hand aneinander.



4. Stechen Sie mit einem ca. 6 cm großen Ausstecher halbmondförmig Taschen aus und dünnen Sie unter zartem Druck die Ränder gleichmäßig aus.



## So füllen Sie Ravioli

1. Rollen Sie 2 Nudelteigstücke mit einem Rollholz oder mit der Maschine gesondert, rechteckig und gleichmäßig dünn aus (siehe...).



2. Mit einem Pinsel bestreichen Sie eine Hälfte des Teiges mit verschlagenem Ei.



3. Tragen Sie die Fülle mit einem Spritzsack und glattem Spritzröhrchen (oder einem Kaffeelöffel) in Abständen von ca. 5 cm häufchenartig auf die bestrichene Teighälfte auf.



4. Legen Sie die unbestrichene Teigblatt in gleicher Größe darüber



und

pressen Sie den Teig in den Zwischenräumen mit dem Messerrücken an das untere Teigblatt an.



Schneiden Sie mit einem Teigrad gleichmäßige Vierecke aus.



