Nudelteig

Vor- und zubereiten:ca. 15 Min.

vegetarisch

Portion (1/4): 351 kcal, F 9 g, Kh 54 g, E 14 g

Zutaten

für 4 Personen

300 g	**Mehl**
0.5 TL	**Salz**
3	frische **Eier**

Und so wirds gemacht:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eier verklopfen, mit Wasser auf 2 dl ergänzen, in die Mulde giessen, mischen, ca. 10 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, bis er im Innern Bläschen und Streifen aufweist und nicht mehr an den Händen klebt (siehe Tipps). Kugel formen, unter heiss ausgespülter Schüssel bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen.

Tipp: Ist der Teig zu trocken, den Teig mit nassen Händen kneten, bis er geschmeidig ist.

Tipp: Klebt der Teig noch an den Händen, wenig Mehl darunterkneten.