

Nudelteig

Klassischer Nudelteig für Ravioli, Maultaschen, Lasagneteigplatten und weitere Nudelvarianten!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm



Für 4 Personen

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

$\frac{1}{2}$ TL Salz

5 Eier (Gr. M)

2 EL Speiseöl

Salzwasser mit etwas Öl zum Kochen

1. Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, bei Bedarf noch 1-2 EL Wasser unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen und Nudeln nach Wunsch ausrollen oder schneiden.
3. Die rohen Nudeln in siedendes Salzwasser einlegen und 6-8 Minuten ziehen lassen.
4. Anschließend abgießen und in einer Schüssel mit etwas Butter oder Margarine anrichten.

Hinweis: Je nach verwendeter Mehlmischung, kann das Ergebnis unterschiedlich ausfallen! Der Teig kann dann weicher oder

wesentlich fester sein! Die Teigtextur ist zudem abhängig von der Größe der Eier. Auch innerhalb der verschiedenen Ei-Größen kann es zu Gewichtsunterschieden kommen! Bei Bedarf den Teig mit glf Mehl oder wenig Wasser regulieren.

