

Nudelteig – Grundrezept

Zutaten (für 4-5 Portionen)

- 250 g Weizenmehl, Typ 1050
- 250 g Hartweizengries
- 4 Eier (Größe L)
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Variante mit Spinat (für 4-5 Portionen)

- 250 g Weizenmehl, Typ 1050
- 250 g Hartweizengries
- 3 Eier (Größe L)
- 500 g frischer Spinat
- eine Knoblauchzehe (optional)
- Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Mehl und Hartweizengries in einer Schüssel mischen. Eier hinzugeben und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Der Teig sollte nicht an den Händen kleben; falls doch, einfach noch ein wenig Mehl hinzugeben. Sollte er hingegen zu trocken sein, vorsichtig (teelöffelweise) mit kaltem Wasser nachhelfen.

Teig zu einem Kloß formen, mit Mehl bestäuben und in Frischhaltefolie packen. Etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, dann verarbeiten.

Variante mit Spinat

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Spinat putzen, klein zupfen und kurz abbrausen. Das Wasser, sobald es kocht, ordentlich salzen, Herdplatte abschalten. Spinat hinzugeben und fünf Minuten garen

Spinat in ein Sieb abgießen und sehr gründlich abtropfen lassen, ggf. eine Salatschleuder verwenden. Der Spinat muss so trocken wie möglich sein! Spinat und Knoblauchzehe in einen Küchenmixer geben und zu Brei verarbeiten.

Spinatmasse in die Mitte eines Molton- oder Küchentuchs geben, fest zusammendrehen, so dass das überflüssige Wasser herausgedrückt wird.

Mehl, Hartweizengries, Spinat und die Eier in einer Schüssel ordentlich durchkneten und zu einem Kloß formen. Diesen etwas bemehlen, in Frischhaltefolie packen und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach verarbeiten.