



Tagliatelle



Zutaten

300 g Weizenmehl (typ 405)
150 g Eier

Aufwand



Anzahl



Zubereitung

Mehl und Eier in einer Schüssel gut verkneten. Das ganze auf eine Arbeitsfläche geben und für 15 Minuten kräftig durch kneten. Natürlich kann auch eine Küchenmaschine verwendet werden. Ich habe leider (noch) keine.

Danach dem Teig und dem "Knetter" eine Ruhepause gönnen. Dafür gebe ich uns etwa 20 Minuten Zeit.

Jetzt kommt doch noch eine Maschine zum Einsatz. Die Nudelmaschine. Der Teig drehe ich ca. 10 mal durch die Maschine auf der Stufe 7 und dabei falte ich den Teig immer einmal zusammen. Der Nudelteig wird dadurch sehr geschmeidig und fein.

Eine weitere Ruhe sei ihm gegönnt. Nun nochmals die Nudelmaschine. Der Teig wird jetzt runter gerollt bis zu Stufe 3 und dann mit dem Aufsatz zu Tagliatelle verarbeitet. Die Nudeln werden in reichlich viel Salzwasser gekocht. Etwa 3-4 Minuten haben sie bis der Garpunkt erreicht wird. Abschütten und mit der entsprechenden Sauce vermengen.