

Sonstiges

Grundrezept Nudelteig für Tortellini und Bandnudeln

Zutaten:

500 g Semola
250 g Eigelb
60 ml Olivenöl
60 ml Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten. Portionen von ca. 200g abteilen und einzeln noch einmal sehr gut verkneten, sodass eine absolut homogene, glatte Masse entsteht, die nicht krümelt. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Bandnudeln oder Tortellini weiterverarbeiten. Sollte der Teig noch zu weich sein, kann etwas Mehl dazugegeben werden.