



Tagliatelle



Zutaten

- 300g Weizenmehl
(Hartweizengrieß)
- 3 große Eier
- 30ml Olivenöl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- 1-----
Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde bilden. In die Mulde geben Sie die Eier, das Salz und das Öl.
- 2-----
Einen geschmeidigen Teig herstellen und kneten, dann ca. 1 Std. ruhen lassen.
- 3-----
Nudelteig zu gewünschten Nudeln mithilfe einer Nudelmaschine verarbeiten.

