

Lasagne-Teig

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Eier (65 ++ g)
- Knöpflimehl
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz (nur wenig oder gar keines)



Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und mit sauberen Händen kneten. Es soll ein fester Teig entstehen, der bei Kneten nicht mehr an der Schüssel klebt; entsprechend viel Knöpflimehl braucht man. Nun lässt man den gekneteten Teig ruhen und zwar etwa ½ Stunde bei Zimmertemperatur. Am Schluss wird er dünn ausgewallt auf die doppelte Grösse des Ofengeschirrs.