

Nudeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1	Ei
½ TL	Salz
1 EL	Olivenöl
1 EL	Wasser
	Knöpflimehl

Zubereitung:

Das ganze mischen und kneten bis der Teig fest ist und nicht mehr klebt. Anschliessend eine halbe Stunde ruhen lassen und dann sehr dünn auswallen (ev. noch ein wenig bemehlen, damit er wirklich nicht mehr klebt).

Den ausgewallten Teig zusammen rollen und mit einem scharfen Messer feine Rollen schneiden. Diese kann man dann von Hand „entrollen“ und erhält lange, feine Nudeln.- Im Salzwasser al dente kochen.