

Rezept für Pasta

Zutaten:

pro Person je

- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- etwas Wasser



Zubereitung:

Nudelteig herstellen

1. Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche verteilen und in der Mitte eine tiefe Mulde formen.
2. Eier verquirlen und zusammen mit etwas Salz in die Mulde geben. Mithilfe einer Gabel von innen nach außen mit dem Mehl nach und nach vermengen.
3. Nun etwas Wasser dazugeben. Dabei vorsichtig dosieren, der Teig soll fest und hart sein. Mit leicht angefeuchteten Händen etwa 5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
4. Hat der Teig etwas Form angenommen, immer wieder eine Teigkugel formen und diese mit dem Handballen plattdrücken, zusammenfalten und den Vorgang wiederholen. Am Ende sollte der Teig nicht klebrig, sondern schön fest sein.
5. Zu einer Kugel formen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Verarbeitung der Nudeln mit der Pasta-Maschine

6. Die Teigkugel vierteln und jeweils mit der Handfläche zu platten, ovalen Fladen formen.
7. Anschließend noch etwas mit dem Nudelholz bearbeiten.
8. Nun die Walze der Nudelmaschine mit Mehl bestäuben. Nudelmaschine auf den größten Walzenabstand einstellen und den Teig durch die Maschine drehen.
9. Das flache Stück zweimal zur Mitte hin falten. Mit der schmaleren Seite erneut durch die Walze drehen. Dreimal wiederholen. So wird der Teig besonders fein und geschmeidig.
10. Die zweitgrößte Stufe einstellen und den Teig walzen. Nach jedem Durchgang wird der Abstand der Walzen verringert. Man arbeitet sich so sich von Stufe zu Stufe weiter.
11. Diesen Vorgang mit den anderen drei Teigstücken wiederholen. Am Ende sollten alle Platten eine Stärke von ca. 2-3 mm haben.
12. Nun durch den Schneideaufsatz mit der gewünschten Pasta-Sorte verarbeiten.

Die selbst gemachte Pasta zubereiten

13. Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln für eine Minute (!) kochen. Wenn sie oben schwimmen, mit einem Sieb oder Ähnlichem abfischen. Abtropfen lassen.
14. Auf Teller portionieren, Sauce und wer mag Parmesankäse drüber. Fertig!