



Nudel Grundrezept ohne Ei

von Matthias Ruffieux

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager, günstig

Ausrüstung: Wallholz

1.0 g Weissmehl

4.5 dl Wasser

50 g Kräutersalz

1.0 dl Olivenöl

1 Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Olivenöl und Wasser hineingeben. Das Salz auf den Rand streuen.

2 Mit einer Gabel das Wasser nach und nach mit dem Mehl verarbeiten. Dann mit den Händen einen glatten geschmeidigen Teig kneten.

3 Ist der Teig zu fest tröpfchenweise Wasser zugeben, ist er zu feucht etwas Mehl unterarbeiten.

4 Den Teig in Folie wickeln und bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen.

5 Teigstücke abteilen und mit der Nudelmaschine Teigbahnen anfertigen. Diese dann in die gewünschte Nudelform bringen. Oder mit dem Nudelholz dünn ausrollen und dann in Form bringen.