



Selbstgemachte Spaghetti

Zutaten

- 415 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 1 EL Wasser

Zubereitung

1. Mehl und Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Danach die Eier, sowie das Wasser über den trockenen Zutaten verteilen.
2. Das Ganze zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen. Mit Klarsichtfolie umwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank gehen lassen.
3. Den Teig in kleinere Stücke teilen und jeweils dünn ausrollen. Am besten ca. 1-2 mm dick.
4. Mit einer Nudelmaschine oder einem Pizzaroller in einzelne Spaghetti-Streifen schneiden. **Tipp:** wenn Sie die Nudeln nicht in der Nudelmaschine zubereiten empfehle ich Ihnen den dünn ausgerollten Teig doppelt zu legen und dann zu schneiden.
5. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Nudeln ca. 2 Minuten al dente kochen.

