Italienische Rezepte

Pasta Teigmischung - Für Fettuccine & Ähnliche Pasta

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Italien, Teigwarengerichte

---

300 g	Hartweizengrieß		1	geh. TL Salz
1	Eier		kleine	Wasser
7	Eigelb			

Hartweizengrieß auf dem Tisch ausschütten, in der Mitte ein Loch machen Eier in der Mitte des Gries aufschlagen Olivenöl, Salz, zugeben Wasser falls nötig.

Falls zu feucht, etwas Hartweizengrieß nachgeben Teig kneten bis Masse homogen ist, nicht zu trocken machen, es kommt noch Mehl / Grieß dazu.

Beim auswallen 10 Minuten unter Klarsichtfolie ruhen lassen Teig auf dickerer Stufe 3 mal durch die Maschine lassen.

Mit Grieß / Mehl bestäuben, zusammenfalten und dann wieder durch die Maschine lassen.

Teigrand darf nicht mehr ausfransen, auf gewünschte Dicke auswallen