

# NUDELTEIG VON HAND

## ZUTATEN

250 g	Mehl
250 g	Sedina
3 St	Eigelb
3 St	Eier
20 g	KoS
etwas	Muskat, Olivenöl



## ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und von Hand alles kräftig kneten
- Auf der Arbeitsplatte zu einem klatten und geschmeidigen Teig schleifen
- Den fertigen Teig in Folie einschlagen und 20 Minuten ruhen lassen
- Danach mit einem Nudelholz ausrollen
- Mit Grieß bestreuen und einrollen
- In die gewünschte Form schneiden

### TIPP:

Nudeln nach dem Abkochen niemals abschrecken.